



PAN DI SEGALE VALTELLINESE

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRANSEGALE	g 10.000
ACQUA	g 7.600
FIORDIMADRE	g 200
LIEVITO	g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti a 22-24°C.

Suddividere l'impasto in pezzi da 150 grammi, arrotolarli e formare delle ciambelle.

Porre in cella di lievitazione a 22-24°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa su assi ben infarinate.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima della cottura girare le ciambelle lievitate e praticare due incisioni parallele sulla superficie infarinata.

Cuocere a 220-230°C per 20-25 minuti circa.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.