



PANE ALLA SOIA

PANE CON FARINA DI SOIA - WELLNESS LINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PANE ALLA SOIA

INGREDIENTI

| | |
|---------------------|---------------|
| GRANSOIA NUCLEO 50% | g 5.000 |
| FARINA 00 | g 5.000 |
| ACQUA | g 5.000-6.000 |
| LIEVITO | g 300 |

PREPARAZIONE

Mettere GRANSOIA NUCLEO 50%, farina e lievito con 2/3 dell' acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per qualche minuto.

Inserire la rimanente acqua in 2-3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (tempo d'impasto circa 10 min per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori).

Realizzato l'impasto (temperatura di fine impasto 26-27°C), lasciarlo riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente (22-24°C) ben coperto da un telo (PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo la fase di puntatura, suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (solitamente pezzi g 70-400) e successivamente arrotolare la pasta formando delle pagnotte.

Far lievitare le pagnotte per 40-50 minuti in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Raggiunta la lievitazione, cuocere le pagnotte 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400.

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

AVVERTENZE:

I tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

