



PANE INTEGRALE ALLA SEGALE CON GERME DI GRANO

PANE INTEGRALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PANE ALLA SEGALE

INGREDIENTI

INTEGRAL	g 10.000
ACQUA	g 6.000-6.500
LIEVITO	g 400

PREPARAZIONE

Mettere INTEGRAL 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 prima di ogni aggiunta.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (tempo d'impasto circa 15 minuti 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 10-15 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 da g 70 a g 400) e successivamente arrotolare la pasta così da formare delle pagnotte.

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

Cuocere per 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.

