



PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"

g 5.000

ACQUA

g 2.500

NATUR ACTIV

g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.

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

Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - PER PANE

g 5.000

ACQUA

g 3.000

BIOCONCEPT

g 50-80

SALE FINO

g 180-200

PREPARAZIONE

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

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

Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.

Lasciare riposare l'impasto per 60-70 minuti a 28-30°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate (da 100g a 1000g).

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte, filoncini, ciabattine ecc.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 90 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 20 minuti a 220-240°C pani da 100g, 40 minuti a 210-220°C pani da 500g, 60 minuti a 210-220°C pani da 1000g.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Puoi sostituire BIOCONCEPT con YORK EVOLUTION mantenendo gli stessi dosaggi.