



PANE AI 5 CEREALI (POKERPAN)

PANE AI 5 CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO AI CEREALI

INGREDIENTI

POKERPAN	g 10.000
ACQUA	g 6.000-6.500
LIEVITO COMPRESSO	g 400

PREPARAZIONE

Mettere POKERPAN 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 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 da g 70 a g 500) e successivamente arrotolare la pasta formando delle pagnotte.

Far lievitare le pagnotte per 60 minuti circa in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Raggiunta la lievitazione, cuocere le pagnotte 25 minuti a 220°C per pezzature da g 70 e 50 minuti a 220°C per pezzature da g 500.

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

AVVERTENZE:

I tempi di puntatura e di lievitazione sopra indicati si riferiscono a pezzature di circa 500 grammi e vanno leggermente protratti per pezzature maggiori o ridotti per pezzature inferiori.

