



PANE AI CEREALI E SEMI CON FIBRA DI SOIA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

COMPAGNON 50%
FARINA - PER PANE
ACQUA - DAL 65 AL 68%
LIEVITO COMPRESSO

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 40-50 minuti a 230-240°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La quantità d'acqua deve essere adattata alla qualità della farina utilizzata.

PREPARAZIONE

g 5000 Impastare per 25-30 minuti circa a seconda dell'impastatrice utilizzata tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.
g 5000
g 6500 Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.
g 300 Lasciare riposare l'impasto per 30-40 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 400g. Arrotolare la pasta ben stretta nelle forme desiderate.
Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.