



PANE AL LATTE CON UVETTA SULTANINA

PANE AL LATTE A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"	g 1.000
ACQUA	g 500
NATUR ACTIV	g 60

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

PANE & LATTE	g 1.000
ACQUA	g 550-600
UVETTA SULTANINA	g 2.700

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti con il primo impasto, ad esclusione dell' uvetta sultanina, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Aggiungere l'uvetta e continuare ad impastare per breve tempo.
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 500g).
Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte, filoncini, ciabattine ecc.
Sistemare su assi infarinate, con la chiusura rivolta verso l'alto, per circa 15 minuti.
Porre su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 90 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere con vapore moderato a 210-220°C per 20 minuti circa i pani da 100g e circa 40 minuti i pani da 500g.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Mettere a bagno l'uvetta sultanina per circa 3 ore e lasciarla scolare per circa un'ora.