



CIABATTA TORCHON (VITASAN BREAD)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

VITASAN BREAD

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

Kg 10 Impastare per 15-20 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Kg 7
g 600 Far puntare 1 ora a temperatura ambiente (20-22°C).

Porre la massa in un mastello ben oliato ed infarinato in frigorifero (5°C) per 12-14 ore.

Togliere dal frigorifero e lasciare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Capovolgere l'impasto sul tavolo, infarinare abbondantemente la superficie della pasta e appiattire leggermente.

Tagliare lunghi rettangoli del peso di circa 500g ed attorcigliarli dando la classica forma a spirale.

Porre a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Cottura a 220-230°C per 35-40 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

VITASAN BREAD è un prodotto ricco in fibre e semi. Per ottenere un pane ben lievitato si consiglia di iniziare ad impastare il mix con circa i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta, prolungare l'impasto fino alla formazione della maglia glutinica e aggiungere poi la restante acqua in due riprese.