



## SCHIACCIATINE

### IMPASTO BASE

#### INGREDIENTI

L'AUTENTICO  
ACQUA  
OLIO D'OLIVA  
LIEVITO DI BIRRA

g 5000  
g 3250  
g 200  
g 150

#### PREPARAZIONE

##### Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti

Puntatura: 30 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 25 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 10 minuti a 210-220°C

**IMPASTO:** iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

**SPEZZATURA:** spezzare in pezzi da 500 grammi per ogni teglia 60x40 e formare delle palline.

**PUNTATURA:** lasciar "puntare" per 30 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

**TIRAGGIO:** tirare con sfogliatrice e depositare su teglie 60x40

**LIEVITAZIONE:** oliare bene tutta la superficie e far lievitare a 28-30°C – 75% U.R. per 25 minuti.

**COTTURA:** tagliare con tagliapasta della dimensione desiderata, salare e cuocere a 210-220°C con vapore iniziale per 10 minuti circa.

#### COMPOSIZIONE FINALE

**AVVERTENZE:** i tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell'ambiente.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE