

CIABATTE A DOPPIO IMPASTO (NATURPAN PLUS)

PANE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA - PER PANE	g 3.500	Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
ACQUA	g 2.500	Lasciare lievitare a temperatura ambiente (20-22°C) per 1 ora circa.
NATURPAN PLUS	g 150	
LIEVITO COMPRESSO	g 125	

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA - PER PANE	g 1.500	Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto, tranne l'acqua che dovrà essere aggiunta in più
ACQUA	g 1.200	riprese.
MALTEX EVO	g 50	Far girare per 15 minuti circa (impastatrice a spirale), comunque protrarre l'impasto fino ad
SALE FINO	g 100	ottenere una pasta liscia e perfettamente omogenea.
		Controllare che la temperatura della pasta sia 24-25°C.
		Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).
		Suddividere in pezzi da 250g, arrotolarli e depositarli su assi ben infarinate.
		Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 50-60 minuti.



COMPOSIZIONE FINALE

Capovolgere le ciabatte e depositarle su teglie o telai schiacciandole leggermente con la punta delle dita.

Cuocere a 230-240°C per 25-30 minuti con umidità.

Aprire la valvola 5 minuti prima della fine della cottura.

