PANE AUTENTICO

STEP 1

INGREDIENTI

L'AUTENTICO	g 5000
ACQUA	g 3250
LIEVITO DI BIRRA	g 150

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti

Puntatura 20-30 minuti a 22-24°C

Riposo 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione 45-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500

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.

PUNTATURA: mettere la pasta in un mastello leggermente unto con olio di oliva o spolverato con farina, coprirlo e lasciar "puntare" per 20-30 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

SPEZZATURA: spezzare della dimensione desiderata

PREFORMA: arrotolare realizzando la preforma

RIPOSO: lasciare riposare per 10 minuti

FORMATURA: formare come desiderate, filoncini, baguette, palline ecc.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75% U.R. per 45-50 minuti.

COTTURA: cuocere a 220-230°C con vapore iniziale per tempi variabili secondo le pezzature realizzate.

Gli ultimi 10 minuti aprire la valvola/tiraggio.

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