

PANE AL LATTE CON UVETTA SULTANINA

PANE AL LATTE A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA "FORTE"	g 1.000	Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.
ACQUA	g 500	Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
NATUR ACTIV	g 60	Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANE & LATTE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti con il primo impasto, ad esclusione dell' uvetta sultanina, fino ad
ACQUA	g 550-600	ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
UVETTA SULTANINA	g 2.700	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.

