CURCUBREAD PAPAVERO E PEPE

PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

CURCUBREAD	g 10.000
ACQUA	g 5.500-5.800
LIEVITO COMPRESSO	g 300
PEPE MACINATO	g 50
SEMI DI PAPAVERO	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare per 10-12 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti, tranne i semi di papavero, e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate.

Dare una preforma e lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa.

Formare definitivamente e inumidire la superficie.

Far aderire bene i semi di papavero e porre a lievitare a 28-30°C con 80% di umidità relativa per circa 50-60 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70g e 45 min. circa per pani da 500g).

Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

RICETTA CREATA PER TE DA **LUCIANO PARINETTI**

PASTICCIERE E PANIFICATORE