

SCHIACCIATINE

IMPASTO BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
L'AUTENTICO	g 5000	Tempi e temperature
ACQUA	g 3250	Temperatura della pasta 26-27°C
OLIO D'OLIVA	g 200	Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti
LIEVITO DI BIRRA	g 150	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 superfice e far lievitare a 28-30°C – 75% U.R. per 25 minuti.

vapore iniziale per 10 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

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



COTTURA: tagliare con tagliapasta della dimensione desiderata, salare e cuocere a 210-220°C con



RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

