CIABATTA RUSTICA (lievitazione naturale)

PANE SPECIALE A LIEVITAZIONE NATURALE

Questa lavorazione a due impasti permette di avere un pane con crosta sottile e croccante e una mollica umida.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN RUSTICO	g 3.000
ACQUA	g 1.650
NATUR ACTIV	g 120

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d’impasto (impastatrici a spirale) 5-6 minuti

Lievitazione in massa a 18-20°C per 15-16 ore. La mattina l'impasto dovrà essere triplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - 240W	g 750
ACQUA	g 900
OROMALT - FARINA DI MALTO	g 50
SALE FINO	g 12

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d’impasto (impastatrici a spirale) 12-15 minuti

Riposo in massa a 28-30°C per 1 ora

Spezzatura in pezzi da g 400

Formatura in filoni messi a lievitare su teli con abbondante farina

Lievitazione a 26-28°C per 70-90 minuti

Cottura: 25 minuti circa a 220-230°C

COMPOSIZIONE FINALE

IMPASTO: iniziare il secondo impasto con tutti gli ingredienti e solo 400g d’acqua per 1 minuti in 1° velocità e 3-4 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 8-11 minuti.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l’impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
PUNTATURA: far lievitare in massa per 1 ora a 28-30°C, dando una piega dopo 30 minuti.
SPEZZATURA: suddividere la pasta in pezzi da 400 grammi, arrotolarli delicatamente in forma di filoni e metterli su assi ben farinate.
LIEVITAZIONE: mettere a lievitare a 28-30°c per 70-90 minuti.
COTTURA: capovolgere su telai allungandole leggermente e cuocere con vapore iniziale a 220-230°C per 23-25 minuti. Negli ultimi 5-7 minuti aprire la valvola/tiraggio.
AVVERTENZE:
- i tempi di puntatura possono variare secondo la temperatura dell’ambiente.
- dopo la spezzatura è anche possibile mettere i filoni in cassette infarinate e conservarle in frigorifero (5°C) per un tempo minimo di 6 ore ed un tempo massimo di 20-22 ore.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE