PANE RUSTICO (NATUR ACTIV)

PANE RUSTICO A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"	g 5.000
ACQUA	g 2.750
NATUR ACTIV	g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.

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

Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN RUSTICO NUCLEO 50%	g 5.000
ACQUA	g 2.500

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti con il primo impasto e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

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.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 90 minuti circa.

Se si desidera un pane più rustico porlo invece a lievitare su assi abbondantemente infarinate.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere pani da 100 grammi per 20 minuti a 210-220°C e pani da 500 grammi per 40 minuti a 210-220°C.