



# PANE SCURO AI CEREALI

## PANE AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

IRCA PUMPERNICKEL 50%

FARINA - PER PANE

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

#### PREPARAZIONE

g 5.000 Impastare tutti gli ingredienti per 2-3 minuti a bassa velocità, poi 6-8 minuti a media/alta velocità.

g 5.000

g 5.500 Controllare che la temperatura della pasta sia 25-26°C.

g 250 Far puntare 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Suddividere in pezzi da 550g per ottenere un pane da 450g circa.

Porre a lievitare per 35-40 minuti a 28-30°C con umidità del 70-80%.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 40-45 minuti a 220-230°C con vapore.