CIABATTE A DOPPIO IMPASTO (NATURPAN PLUS)

PANE TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - PER PANE	g 3.500
ACQUA	g 2.500
NATURPAN PLUS	g 150
LIEVITO COMPRESSO	g 125

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Lasciare lievitare a temperatura ambiente (20-22°C) per 1 ora circa.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - PER PANE	g 1.500
ACQUA	g 1.200
MALTEX EVO	g 50
SALE FINO	g 100

PREPARAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti al primo impasto, tranne l'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese.

Far girare per 15 minuti circa (impastatrice a spirale), comunque protrarre l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e perfettamente omogenea.

Controllare che la temperatura della pasta sia 24-25°C.

Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).

Suddividere in pezzi da 250g, arrotolarli e depositarli su assi ben infarinate.

Lasciare lievitare a temperatura ambiente (22-24°C) per 50-60 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Capovolgere le ciabatte e depositarle su teglie o telai schiacciandole leggermente con la punta delle dita.

Cuocere a 230-240°C per 25-30 minuti con umidità.

Aprire la valvola 5 minuti prima della fine della cottura.