



PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO

PANE RUSTICO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO

INGREDIENTI

PAN DI SEMOLA PLUS	g 10.000
ACQUA	g 6.500-6.700
LIEVITO	g 300

PREPARAZIONE

Mettere PAN DI SEMOLA PLUS ed il lievito con 2/3 dell' acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per qualche minuto.

Inserire la rimanente acqua in 2/3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (tempo d'impasto circa 15 min per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori).

Realizzato l'impasto (temperatura di fine impasto 26-27°C), lasciarlo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente ben coperto da un telo (PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi da g 500-1000 e successivamente arrotolarli bene formando delle pagnotte.

Far lievitare le pagnotte per 60-70 minuti in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Raggiunta la lievitazione, cuocere le pagnotte da g 500 a 210-220°C per 60 min circa. Si suggerisce di aprire la valvola durante l'ultimo periodo di cottura.

AVVERTENZE:

- I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati, a giudizio dell'operatore, secondo le condizioni ambientali.
- Un risultato migliore si ottiene infornando le forme di pane non al massimo della lievitazione.

