PANE TARTARUGA ALL'AVENA, ORZO, MAIS E SOIA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PAN TARTARUGA	Kg 10
ACQUA	g 5300
OLIO D'OLIVA	g 400
LIEVITO	g 350
SALE FINO	g 200

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti 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 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 80-100g.

Arrotolare la pasta con formatrice.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 20 minuti circa.

Stampare i pani con l'apposito stampo quadrettato. Per ottenere una piacevole alternativa è possibile infarinare abbondantemente i pani prima della stampatura.

Porre nuovamente in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 45 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima di infornare rigirare i pani con la parte stampata rivolta verso l'alto.

Cuocere per 20-25 minuti a 220-230°C con umidità.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.