



PANE AL FARRO

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

PAN DI FARRO

Kg 10

ACQUA

g 5500-6000

LIEVITO COMPRESSO

g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 15 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 nelle pezzature desiderate (da 70g a 400g).

Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte o filoncini.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 40-50 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 20 minuti a 210-220°C pezzature da 70g e 40 minuti a 210-220°C pezzature da 400g.

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