

PANE SCURO AI CEREALI

PANE AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

IRCA PUMPERNICKEL 50%	g 5.000
FARINA - PER PANE	g 5.000
ACQUA	g 5.500
LIEVITO COMPRESSO	g 250

PREPARAZIONE

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

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

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.