



PANE TARTARUGA (NUCLEO 20%)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

PAN TARTARUGA 20%

FARINA DI FRUMENTO - PER PANIFICAZIONE

ACQUA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

LIEVITO COMPRESSO

g 2000

g 8000

g 5500

g 400

g 400

PREPARAZIONE

Mettere PAN TARTARUGA NUCLEO 20%, farina di frumento, olio d'oliva e 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 prima di ogni aggiunta.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (tempo d'impasto circa 10 minuti per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori).

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Far riposare l'impasto coperto da un telo per 20 minuti a 22-24°C (PRIMA PUNTATURA).

Dopo il riposo suddividere l'impasto in pezzi da g 80-100.

Arrotolare i pani con la formatrice e porli in cella di lievitazione per 20 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% (SECONDA PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Successivamente al riposo stampare i pani con l'apposito stampo quadrettato; per ottenere una piacevole alternativa è possibile infarinare abbondantemente i pani prima della stampatura.

Porre nuovamente i pani in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% e far lievitare per 45 minuti.

A lievitazione raggiunta, rigirare i pani con la parte stampata rivolta verso l'alto.

Cuocere in forno statico 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.