



PANE TUMMINIA

PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

IRCA TUMMINIA
ACQUA
LIEVITO COMPRESSO

Kg 10
g 5500-6000
g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 10-15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

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 500g).

Dare una preforma e lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa.

Formare definitivamente e porre a lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 45-50 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Se desiderato, incidere con lametta i pani lievitati.

Un risultato migliore si ottiene infornando prima che le forme di pane raggiungano la lievitazione massima.

Infornare con vapore moderato e cuocere per 20-25 minuti a 220-230°C pezzature da 70g, 45-50 minuti a 220-230°C pezzature da 500 g.

Protrarre il tempo di cottura con valvola aperta per permettere al pane di asciugare bene.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La farina integrale di grano Tumminia ha caratteristiche di panificabilità diverse da una comune farina di grano tenero, prestare quindi particolare attenzione ai tempi di impasto e di lievitazione.