



PANE VENERE

PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

PANE VENERE

g 10.000

LIEVITO COMPRESSO

g 300

ACQUA

g 5.500-6.000

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti partendo con circa i 2/3 dell'acqua prevista ed aggiungendola poi in più riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

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

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 25°C e suddividerlo in pezzature da 250g.

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

Dare la tipica forma di baguettes con estremità sottili e porle capovolte su teli infarinati.

Mettere in cella a lievitare per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220-230°C con vapore iniziale per 25 minuti circa.

Aprire il tiraggio del forno 5 minuti prima di sfornare.