SCHIACCIATINE

IMPASTO BASE

INGREDIENTI

L'AUTENTICO	g 5000
ACQUA	g 3250
OLIO D'OLIVA	g 200
LIEVITO DI BIRRA	g 150

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d’impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti

Puntatura: 30 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 25 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 10 minuti a 210-220°C

IMPASTO: iniziare l’impasto con 3 kg d’acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l’impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

SPEZZATURA: spezzare in pezzi da 500 grammi per ogni teglia 60x40 e formare delle palline.

PUNTATURA: lasciar “puntare” per 30 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

TIRAGGIO: tirare con sfogliatrice e depositare su teglie 60x40

LIEVITAZIONE: oliare bene tutta la superfice e far lievitare a 28-30°C – 75% U.R. per 25 minuti.

COTTURA: tagliare con tagliapasta della dimensione desiderata, salare e cuocere a 210-220°C con vapore iniziale per 10 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell’ambiente.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE