



PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"	g 5.000
ACQUA	g 2.500
NATUR ACTIV	g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.
Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA - PER PANE	g 5.000
ACQUA	g 3.000
BIOCONCEPT	g 50-80
SALE FINO	g 180-200

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti con il primo impasto e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.
Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
Controllare che la temperatura della pasta sia di 24-26°C.
Lasciare riposare l'impasto per 60-70 minuti a 28-30°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate (da 100g a 1000g).
Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte, filoncini, ciabattine ecc.
Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 90 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 20 minuti a 220-240°C pani da 100g, 40 minuti a 210-220°C pani da 500g, 60 minuti a 210-220°C pani da 1000g.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Puoi sostituire BIOCONCEPT con YORK EVOLUTION mantenendo gli stessi dosaggi.