



PANE SCURO AI CEREALI

PANE AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

IRCA PUMPERNICKEL 50%

FARINA - PER PANE

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

- g 5.000 Impastare tutti gli ingredienti per 2-3 minuti a bassa velocità, poi 6-8 minuti a media/alta velocità.
- g 5.000 Controllare che la temperatura della pasta sia 25-26°C.
- g 5.500 Far puntare 10-15 minuti a temperatura ambiente.
- g 250 Suddividere in pezzi da 550g per ottenere un pane da 450g circa.
Porre a lievitare per 35-40 minuti a 28-30°C con umidità del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 40-45 minuti a 220-230°C con vapore.