



FILONCINI ALLE OLIVE (NATUR ACTIV)

PANI SPECIALI A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

| | |
|----------------|---------|
| NATUR ACTIV | g 60 |
| FARINA "FORTE" | g 1.000 |
| ACQUA | g 550 |

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 DI GRANO DURO | g 1.000 |
| ACQUA | g 600-650 |
| SALE FINO | g 40 |
| OROMALT | g 15 |
| YORK EVOLUTION | g 10 |
| OLIVE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA - MESSE A SCOLARE LA SERA PRIMA | g 3.000 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle olive fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Aggiungere le olive e continuare ad impastare per breve tempo.
Controllare che la temperatura della pasta sia 24-26°C.
Formare due filoni e lasciarli riposare su assi ben infarinate per 90 minuti a 28-30°C.
Tagliare dei pezzi di circa 120 grammi della lunghezza di circa 30 centimetri.
Porre su teglie e mettere in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere con vapore a 220-240°C fino a doratura.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire YORK EVOLUTION con un altro dei nostri prodotti dedicati.