PANE MEDITERRANEO

PANE AI SAPORI MEDITERRANEI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PANE MEDITERRANEO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO	g 10.000
ACQUA	g 5.000
OLIO D'OLIVA - O STRUTTO	g 400
LIEVITO COMPRESSO	g 400

PREPARAZIONE

Mettere GRAN MEDITERRANEO, olio e lievito con 2/3 dell' acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE).

Impastare per qualche minuto ed inserire la rimanente acqua in 2-3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

Tempo d'impasto circa 15 min per impastatrici a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi di impasto maggiori.

Realizzato l'impasto, lasciarlo riposare per 15-20 minuti a 22-24°C. (PUNTATURA)

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate (solitamente da g 70 o g 500).

Arrotolare la pasta ben stretta cosi da formare delle pagnotte o filoncini.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa; se si desidera un prodotto più rustico porlo invece a lievitare su assi abbondantemente infarinate.

Una volta che le pagnotte o filoncini saranno lievitati, cuocerli in forno per 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70, 50 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire ai prodotti di asciugare bene.

AVVERTENZE:

I tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.