

PANE RUSTICO CON FARINA DI SEGALE

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GRAN RUSTICO NUCLEO 50%	g 5.000	Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad
FARINA - PER PANE	g 3.000	ottenere un impasto liscio.
FARINA DI SEGALE	g 2.000	Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
ACQUA	g 5000-5.500	Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
LIEVITO COMPRESSO	g 500	Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature
		desiderate.
		Arrotolare la pasta ben stretta nelle forme desiderate.
		Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 45-50 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220-230°C per 20 minuti pezzature da 70g, per pezzature da 500g cuocere a 220-230°C per 50 minuti.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

I tempi di puntatura e di lievitazione indicati si riferiscono a pezzature di circa 200g e vanno leggermente aumentati per pezzature maggiori o ridotti per pezzature minori.

Un risultato migliore si ottiene infornando le forme di pane prima che raggiungano la lievitazione massima.

