



PANE RUSTICO CON FARINA DI SEGALE

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN RUSTICO NUCLEO 50%	g 5.000
FARINA - PER PANE	g 3.000
FARINA DI SEGALE	g 2.000
ACQUA	g 5000-5.500
LIEVITO COMPRESSO	g 500

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti 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 26-27°C.

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 informando le forme di pane prima che raggiungano la lievitazione massima.