PANE IN CASSETTA AMERICANO (ROLL BURG)

PANE IN CASSETTA - AMERICAN TRADITION

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA PANE IN CASSETTA AMERICANO

INGREDIENTI

ROLL BURG	g 10.000
ACQUA	g 4.200-4.300
LIEVITO COMPRESSO	g 300

PREPARAZIONE

Inserire ROLL BURG e lievito con 2/3 dell'acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per qualche minuto.

Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta.

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 (temperatura di fine impasto 26-27°C), lasciarlo riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente ben coperto da un telo.(PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi in base alle dimensione degli stampi prescelti:

- g 500 per stampi 10x10x20 cm
- g 750 per stampi 10x10x30 cm
- g 1000 per stampi 10x10x40 cm.

Arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo. Gli stampi devono essere leggermente ingrassati.

Far lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C per 80-90 minuti con umidità relativa dell'80%.

Raggiunta la lievitazione, cuocere i pani per 35-40 minuti a 210-220°C con vapore iniziale.

Smodellare subito all'uscita dal forno.