

## PAN DEL BORGO

## LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **IMPASTO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PAN DEL BORGO	Kg 10	Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad
ACQUA	g 5500-5700	ottenere un impasto liscio.
LIEVITO COMPRESSO	g 350	Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
OLIO D'OLIVA	g 400	Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.
		Lasciare riposare l'impasto per 5-10 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate.
		Arrotolare la pasta ben stretta in forma di filoncini.
		Lasciar riposare ancora 10 minuti i filoncini prima di imprimerli con stampi decorativi.
		Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.
		Se si desidera un pane più rustico porlo invece a lievitare su assi abbondantemente infarinate.

## **COMPOSIZIONE FINALE**

Cuocere a 220-230°C per 20 minuti circa e comunque a seconda delle pezzature.

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

