PANE AI CEREALI E SEMI CON FIBRA DI SOIA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

COMPAGNON 50%	g 5000
FARINA - PER PANE	g 5000
ACQUA - DAL 65 AL 68%	g 6500
LIEVITO COMPRESSO	g 300

PREPARAZIONE

Impastare per 25-30 minuti circa a seconda dell'impastatrice utilizzata tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.

Lasciare riposare l'impasto per 30-40 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 400g.

Arrotolare la pasta ben stretta nelle forme desiderate.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 40-50 minuti a 230-240°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La quantità d'acqua deve essere adattata alla qualità della farina utilizzata.