PANE DI SEGALE AL CUMINO

PANE RUSTICO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

GRANSEGALE	g 1.000
ACQUA	g 650
NATUR ACTIV	g 80

PREPARAZIONE

Mettere GRANSEGALE e NATUR ACTIV con 2/3 dell'acqua in impastatrice (meglio a BRACCIA TUFFANTI o SPIRALE) ed impastare per qualche minuto.

Inserire 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 con impastatrice a spirale circa 10 minuti).

Coprire con un telo e mettere in cella di levitazione per 12 ore a 26-28°C o in alternativa far lievitare 16-18 ore a 20-22°C in base alle esigenze.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

GRANSEGALE	g 1.000
ACQUA	g 1.350
SEMI DI CUMINO	g 15-20
SEMI DI FINOCCHIO	g 15-20

PREPARAZIONE

Impastare inizialmente GRANSEGALE con il primo impasto per qualche minuto.

Aggiungere poi gradatamente l'acqua ed infine i semi di cumino con i semi di finocchio.

Il risultato sarà un impasto molto idratato ed appiccicoso.

Lasciare quindi riposare l'impasto in lievitatore per 60-70 minuti a 30-32°C (PUNTATURA).

COMPOSIZIONE FINALE

Finito il riposo in lievitatore, spezzare l'impasto in pezzi di circa 100 grammi e sistemarli su assi ben infarinati.

Lasciar lievitare per 90-100 minuti a 30-32°C.

Cuocere in forno statico con vapore a 220-230°C per circa 20 minuti.