PAN DI CAMPAGNA (NATUR ACTIV)

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO PAN DI CAMPAGNA

INGREDIENTI

FARINA DI SEGALE	g 300
FARINA DI GRANO TENERO - PER PANIFICAZIONE	g 2000
ACQUA	g 1600-1700
YORK EVOLUTION	g 20
SALE	g 45
NATUR ACTIV	g 130

PREPARAZIONE

Mettere farina di segale, farina di grano tenero, YORK EVOLUTION, sale (lontano dal lievito) 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 circa 10-12 minuti 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 1 ora a temperatura ambiente (20-22°C) ben coperto da un telo (PUNTATURA).

Porre la massa in un mastello coperto da un telo e poi in frigorifero (5°C) per 12-14 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Trascorse le 12-14 ore riprendere l'impasto dal frigo e spezzarlo in pezzature da g 500.

Lasciare riposare i pani per 1 ora a temperatura ambiente, sempre coperti da telo.

Arrotolarli quindi in forma rotonda od a filone e porli successivamente in cella di lievitazione per circa 2 ore a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Raggiunta la lievitazione, cuocere in forno statico a 220-230°C per 35-40 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

il dosaggio dell'acqua può variare in funzione dell'assorbimento delle farine.