PAN DEL BORGO

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PAN DEL BORGO	Kg 10
ACQUA	g 5500-5700
LIEVITO COMPRESSO	g 350
OLIO D'OLIVA	g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

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.