PANE ANTICHI CEREALI

PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PANE ANTICHI CEREALI	g 10.000
LIEVITO COMPRESSO	g 300
ACQUA	g 6.000-6.500

PREPARAZIONE

Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti partendo con circa i 2/3 dell'acqua prevista ed aggiungendola poi in più riprese facendo attenzione che venga completamente assorbita.

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

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 25°C e suddividerlo in pezzature da 350-400g.

Dare una preforma e lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa.

FINITURA

INGREDIENTI

DECORGRAIN	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dare la tipica forma di pagnotta ed inumidire la superficie.

Decorare facendo aderire DECORGRAIN e porre a lievitare in cella a 28-30°C con 80% di umidità relativa per circa 50-60 minuti.

Infornare con vapore a 200-210°C per 25 minuti circa ed aprire il tiraggio del forno 5 minuti prima di sfornare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire DECORGRAIN con uno dei nostri prodotti dedicati.