CIABATTINE ALTA IDRATAZIONE CON AUTENTICO E NATUR ACTIV

Pane con farine di origine italiana ad alta idratazione con lievitazione mista
Questa lavorazione permette al panettiere di avere il pane sempre pronto da infornare durante tutto l'arco della giornata, e quindi proporre al proprio cliente un pane sempre fresco.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

L'AUTENTICO	g 5.000
ACQUA	g 3.750
NATUR ACTIV	g 200
LIEVITO DI BIRRA	g 25

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15-16 minuti

Puntatura 60 minuti a 20-22°C con 2 pieghe

Riposo in frigorifero (5°C) per 14-20 ore

Spezzatura

Riposo a temperatura ambiente per 15 minuti

Cottura: 20 minuti circa a 220-230°C per pezzature da g 100, 40 minuti circa a 220-230°C per pezzature da g 500

COMPOSIZIONE FINALE

IMPASTO: iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti e solo 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 3-4 minuti.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica

PUNTATURA: suddividere la pasta e metterla in mastelli spolverati con farina o pennellati con olio di oliva. In ogni mastello la pasta deve avere uno spessore di 4-5 cm, regolarsi quindi in funzione della capienza della bacinella stessa. Coprirli e lasciar "puntare" per 60 minuti a temperatura ambiente (22-24°C), dando una piega ogni 30 minuti, per un totale

di 2 pieghe.

RIPOSO IN FRIGORIFERO: a questo punto è necessario mettere i mastelli in frigorifero (5°C) per un tempo minimo di 12-14 ore od un tempo massimo di 20-22 ore.

SPEZZATURA: togliere i mastelli dal frigorifero e depositare la pasta, che sarà lievitata, sul tavolo ben infarinato. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti, dopodichè spezzare formando delle ciabattine della dimensione desiderata. Questo pane non necessita di formatura.

COTTURA: cuocere a 220-230°C con vapore iniziale per tempi variabili secondo le pezzature realizzate.
Negli ultimi 8-10 minuti aprire la valvola/tiraggio.

AVVERTENZE: i tempi di puntatura possono variare secondo la temperatura dell’ambiente.