



PANE ALLA SEGALE

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRANSEGALE	g 10.000
ACQUA	g 6.000-6.500
LIEVITO COMPRESSO	g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

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 20 minuti a 22-24°C.

Suddividere l'impasto in pezzi da 250 grammi.

Arrotolarli ben stretti in forma di filone e porli a lievitare su teglia con la chiusura nella parte inferiore.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220°C per 40-50 minuti circa.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il pane di segale viene frequentemente messo a lievitare nei caratteristici cestini; in tale caso questi devono essere infarinati molto bene ed il filone vi deve essere sistemato con la chiusura in alto. Al momento della cottura, il filone lievitato andrà capovolto dal cestino alla teglia.

