

Pane INFIBRA+

il pane ritrovato, il pane nuovo.

Ricetta n. 1

ingredienti.

pasta di biga 18-20 kg 1,450

metodo tradizionale, ottenuto con i seguenti ingredienti:

farina forte W400	kg 1
lievito di birra	g 10
acqua	43-44%

procedimento.

reimpastare la pasta maturata ottenuta dal primo impasto o biga kg 1,450 circa

farina INFIBRA+	kg 1,5
acqua	lt 1
sale	gr 50
lievito di birra	gr 45
malto	gr 12

I tempi di **impasto** variano in base al tipo di impastatrice utilizzata: solitamente con spirale consigliamo un tempo di 10 minuti in 1^a velocità e 2-3 minuti in 2^a velocità.

Sagomare delle pezzature rotonde, a piacere.

Far riposare le spezzate 30 minuti coperto a temperatura ambiente.

Scoprire il tutto, schiacciare e passare gli spezzati dalla formatrice ottenendo così dei filoncini. Adagiare i filoncini ottenuti sulle latte e procedere con la **lievitazione** in cella per circa 1 ora e 30 minuti a 30°C e 80% di umidità relativa. Infine, tagliare i filoncini utilizzando le forbici.

cottura.

Utilizzando il forno elettrico, cuocere a valvola aperta a 200°C, regolando 35% di cielo e 20% di piastra. Dopo 15 minuti spegnere il forno e terminare la cottura con temperatura decrescente.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]

scheda ricetta



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it

INFIBRA