

Pane INFIBRA+

il pane ritrovato, il pane nuovo.

Ricetta n. 2

ingredienti.

farina INFIBRA+	kg 4
pasta di riporto	kg 1,3 (convenzionale, fresca)
pasta di biga	kg 0,5
acqua	l 2,5-2,7
malto	1%
lievito di birra	0,5-1%
sale	gr 80

procedimento.

I tempi di **impasto** variano in base al tipo di impastatrice utilizzata, con spirale consigliamo un tempo di 11 minuti in 1° velocità e 2-3 minuti in 2° velocità.

Procedere con **prima puntatura** per 2-3 ore, in un mastello coperto, se si vuole ridurre a circa 1 ora, lavorare all'1%

Proseguire con la **spezzatura e formatura** a piacere, consigliata da gr 350 di pasta, con lievitazione lunga fuori cella o in cella a 30° e 75% umidità relativa per circa 1 h e 30 minuti.

Far prendere un po' "di pelle".

cottura .

Nel forno elettrico: cuocere a valvola aperta a 210°/220°, regolando 40% di cielo e 15% di piastra, dopo 15 minuti spegnere il forno e terminare la cottura con temperatura decrescente.

in più.

Se si vuole fare la **focaccia**, utilizzare lo stesso impasto, una volta steso sulla latta ben unta (noi consigliamo lo strutto), premere con le dita sulla stessa formando la tipica superficie bucata, lasciare lievitare molto bene, per il tempo di cottura varia in base al forno. Una volta cotta, spennellare la focaccia ancora calda con olio extravergine di oliva leggermente salato; si otterrà un prodotto particolarmente leggero e poco condito, mantenendo un'ottima fragranza.

Lo stesso impasto è consigliato anche per **pizze bianche** farcite a piacere

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]

scheda ricetta



 **INFIBRA**



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