

Baguette rustica, metodo autolisi

con INFIBRA 1 / 300.

Ricetta n. 5

ingredienti.

farina INFIBRA 1 / 300	g 2350
acqua	g 1550
pasta di riporto fresca	g 900
sale	g 50
lievito di birra	g 40
miglioratore naturale	g 10
malto	g 10

tempi di impasto indicativi. (variabili sia per la quantità impastata che per l'impastatrice utilizzata)

Temperatura fine impasto:	24 - 25°C
Impastatrice a spirale:	5-6 minuti in prima velocità e 5-6 minuti in seconda velocità
Impastatrice tuffante:	7 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità

impasto.

Impastare in prima velocità per 5-6 minuti la pasta di riporto fresca con la farina INFIBRA 1 / 300 e l'acqua. Dopo un riposo che può variare da 10 a 30 minuti (autolisi) riprendere l'impasto in seconda velocità per 5-6 minuti (se si è utilizzata l'impastatrice a spirale) aggiungendo il sale, il miglioratore naturale, il malto e infine il lievito di birra.

Lasciare puntare l'impasto per circa 40 minuti in mastello coperto da materiale plastico a temperatura ambiente, poi procedere a dividerlo in pezzi da 300 g ciascuno formando filoni corti (senza stringere molto) e tenendoli sempre coperti per evitare sempre la formazione di croste (così facendo la pasta rimarrà sempre bella liscia e vellutata).

formatura.

Dopo 15 minuti circa allungare i filoni sino a 50 cm circa e porre le forme su assi con tessuto, debitamente coperte sempre con tessuto o pannello, per evitare indurimenti.

lievitazione.

Far lievitare per 60-75 minuti circa a temperatura 25-28°C (ambiente), senza un'eccessiva lievitazione, regolandosi secondo le varie condizioni stagionali.

Prima della cottura tagliare sottopelle, utilizzando apposita lametta, infornare.

cottura.

Per questo prodotto abbiamo utilizzato un forno elettrico a 225°C, regolandolo con intensità 45% cielo e 20% piastra, per un tempo di 25-27 minuti con vapore prima e dopo l'infornamento.

da sapere.

I vantaggi del sistema con autolisi sono molteplici: tale metodo aumenta l'estensibilità della pasta, che diventa liscia più velocemente, diminuendo così i tempi di impasto. Ne derivano inoltre una più agevole formatura, un volume superiore, una migliore alveolatura e una maggiore sofficità della mollica.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



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

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**