

# Francesina rustica al latte, metodo diretto

con INFIBRA 1 / 380.

Ricetta n. 6

## ingredienti.

farina INFIBRA 1/380	kg 10
acqua	l 4 (40%)
latte	l 4 (40%)
pasta di riporto fresca	g 300 (3% *)
sale	g 200 (2%)
lievito secco	g 150 (1,5%)
miglioratore naturale	g 200 (2%)

\* si consiglia di utilizzare pasta di biga lunga metodo tradizionale con farina INFIBRA 1 / 380)

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

Temperatura fine impasto:	24- 25°C
Impastatrice a spirale:	8-9 minuti in prima velocità e 15-20 minuti in seconda velocità
Impastatrice tuffante:	10 minuti in prima velocità e 18-22 minuti in seconda velocità

## impasto.

Impastare tutti gli ingredienti in prima velocità per 8-9 minuti (se si usa la spirale), e 15-20 minuti in seconda velocità, estrarre la pasta dall'impastatrice, riporla in mastello coperto per 15-20 minuti.

## spezzatura e formatura.

Terminato il riposo, tagliare il pastone come si fa con le "ciabattine", (oppure fare dei filoncini, anche con metodo tradizionale) pesando dei pezzi da kg 3,7 e tagliarli utilizzando la spezzatrice esagonale. Formare il filoncino con la formatrice opportunamente regolata (rispettando sempre un tempo di riposo di circa 10 minuti dalla spezzatura dei pastoni alla formatura).

## lievitazione.

Fare lievitare per 35-40 minuti circa a una temperatura di 25-28°C (ambiente), e senza un'eccessiva lievitazione, regolandosi in determinate condizioni stagionali, facendo attenzione a che non si formino croste o indurimenti (si può tenere coperto con panni di tessuto o in cella di lievitazione spenta).

Terminata la lievitazione tagliare sottopelle con apposita lametta e infornare.

## cottura.

Per questo prodotto è stato utilizzato una platea elettrica a 215°C regolando l'intensità a 45% di cielo e 20% di piastra per un tempo di 15-18 minuti, (il tempo di cottura è variabile e dipende dalla pezzatura fatta) con vapore prima e dopo l'infornamento.



## scheda ricetta

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



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

 **INFIBRA**