

Panoni

con INFIBRA 2 / 230.

Ricetta n. 12

ingredienti.

farina INFIBRA 2/230	kg 4
pasta di riporto*	kg 2
acqua	l 2,2 - 2,3
lievito di birra	g 80
olio extra vergine	g 80
sale	g 40
malto in polvere	g 20

*come pasta di riporto si intende la pasta avanzata dalla panificazione in buono stato, ben conservata e non troppo acida.

Per ottenere un miglior risultato è possibile utilizzare kg 1 di pasta di riporto e kg 1 di pasta di biga tradizionale ottenuta con farina di forza (W400-430).

procedimento.

Impastare con impastatrice a spirale, per un tempo di 20 minuti in 1^a velocità e 1 minuto, se si desidera, in 2^a velocità, spolverizzando (con farina) in modo da far asciugare e lisciare la massa.

Temperatura di fine impasto 22-24°C.

Senza realizzare riposi estrarre la massa dall'impastatrice e iniziare a tagliare l'impasto, procedendo quindi a **realizzare le pezzature** desiderate.

Noi abbiamo utilizzato una pezzatura di g 500 per produrre la forma tradizionale, rotonda e a oliva, mentre per i filoncini la pezzatura da noi utilizzata è di gr 350.

La **formatura per i panoni rotondi e a oliva**, viene eseguita in due passaggi: prima grossolanamente, poi lisciandoli accuratamente con le mani e disponendoli sulle assi di legno già infarinate.

Finita questa operazione introdurre le assi in cella di **lievitazione** impostata a 28°C e al 70% di umidità relativa.

Per quanto riguarda invece la **pezzatura dei filoncini da g 350**, questi vengono arrotolati grossolanamente, schiacciati e coperti da materiale plastico per un "riposo" di 15-20' in seguito al quale i pezzi vengono passati dalla formatrice precedentemente regolata per formare i filoncini, adagiati in latta, e introdotti in cella di lievitazione con gli altri pani.

Tempo di **lievitazione** circa 90 minuti.

Finita la lievitazione, mentre si attende che il forno raggiunga la giusta temperatura, scoprire dal materiale plastico le forme realizzate, affinché si

asciughino e far formare un minimo strato di cd. “pelle”, caratteristica desiderabile per questa tipologia di prodotto.

Per la forma tradizionale rotonda, capovolgere il prodotto e incidere a piacere con coltello da taglio, mentre per il pane alle olive capovolgere il prodotto senza inciderlo: si aprirà naturalmente nel punto in cui si sono uniti i lembi durante il secondo passaggio.

cottura.

Utilizzando il forno elettrico: temperatura 220°C, regolare la camera di cottura con intensità 15% di piastra e 40% di cielo.

Infornare con valvola aperta e, passati 10 minuti, spegnere il forno e cuocere con il solo calore residuo, “a caduta”.

Indicativamente il tempo di cottura si aggira fra i 24 e i 25 minuti (naturalmente variabile a seconda della grandezza della pezzatura realizzata).

decorazioni.

I pani capovolti rimarranno rustici, con la parte superiore della crosta incisa e ben infarinata.

[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