

Pane al latte tipo prussiano morbido, metodo diretto e autolisi

con INFIBRA 1 / 300.

Ricetta n. 20

ingredienti.

farina INFIBRA 1 / 300	kg 10
acqua	l 4-4,5 circa*
latte	l 1
pasta di riporto fresca	kg 1
strutto	kg 1
sale	g 200
miglioratore naturale	g 150
lievito di birra	g 250

* se si vuole arrivare a l 4,5 incorporare l'ultima parte lentamente e a filo

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

Temperatura fine impasto:	25-26°C circa
Impastatrice a spirale:	6 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità
Impastatrice tuffante:	7 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità

impasto metodo autolisi.

Impastare in prima velocità 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 aggiungendo il sale, il miglioratore naturale, la pasta di riporto fresca, il latte lo strutto e, infine, il lievito di birra.

Lasciare puntare l'impasto per circa 30 minuti, poi procedere a dividerlo in pezzi da 100 g ciascuno.

impasto metodo diretto.

Impastare tutti gli ingredienti tranne il lievito che andrà aggiunto solo dopo che l'impasto si sarà amalgamato. Fare riposare l'impasto 5 minuti poi spezzare formando pezzi da 100 g ciascuno.

formatura.

Infarinare i pezzi di pasta e farli riposare altri 5 minuti.

Ripassarli nella formatrice opportunamente regolata stirandoli e disporli su una teglia teflonata.

lievitazione.

Far lievitare per circa 60 minuti in cella di lievitazione a una temperatura di 30°C con 80% di umidità relativa.

cottura.

Per questo prodotto abbiamo utilizzato un forno elettrico regolato a 210°C con intensità di 45% per il cielo e 20% per la piastra, per un tempo di 18 minuti.

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 d'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]



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