

Grissone, grissini e crackers

con INFIBRA 2 / 230.

Ricetta n. 22

ingredienti.

INFIBRA 2 / 230	kg 3
acqua	lt 1,150
strutto o grassi vegetali	g 320
olio extra vergine di oliva	g 180
lievito di birra	g 100
zucchero semolato	g 30
sale	g 60
malto in polvere	g 15

impasto e formatura grissini.

Impastare con impastatrice a spirale per 10 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità spolverizzando a più riprese con farina, così facendo l'impasto si asciugherà e si liscerà.

Temperatura fine impasto 22-24° C circa.

Inserire nell'impastatrice tutti gli ingredienti tranne il sale e il lievito, il primo verrà incorporato circa a metà impasto (poco prima di iniziare con la seconda velocità), mentre il lievito verrà incorporato subito dopo (4-5 minuti prima di finire l'impasto). L'impasto dovrà risultare elastico, che non si attacchi alle dita, ma, allo stesso tempo, non particolarmente asciutto. Al termine non effettuare riposi.

Estrarre la massa dall'impastatrice e tagliare l'impasto, quindi pezzare (consigliamo g 60 per il grissone e g 30 per il grissino).

Terminata la pezzatura modellare a filoncino passandoli uno a uno dalla formatrice precedentemente regolata. Essendo al primo passaggio di formatura la lunghezza da ottenere sarà circa il 40% di quella che si vorrà ottenere per il prodotto finito. Il filoncino ottenuto dovrà comunque essere liscio, senza screpolature o difetti estetici (es. effetto pasta snervata).

Una volta ultimata la formatura sistemare i filoncini sul tavolo da lavoro, coprirli con telo plastico e man mano, partendo dai primi filoncini formati, i più riposati, stirarli a mano in base alla qualità e lunghezza che si vuole produrre.

Dopo aver formato e collocato i prodotti nelle teglie da forno, trasferire in cella di fermentazione per un tempo di 90 minuti, impostata a una temperatura di 30° e a 80 % di umidità relativa.

cottura grissini.

In forno elettrico: temperatura 190°C, regolando la camera di cottura con intensità 15 % per la piastra e 40 % per il cielo. Infornare con poco vapore per un 28 minuti circa (tempo variabile in base alla pezzatura). 8/9 minuti prima della fine della cottura aprire la valvola di asciugatura o tiraggio del forno.



Alla fine della cottura lasciar riposare 7-8 minuti sulle teglie al fine di farli “passare” (asciugare ulteriormente sulle teglie e conferire friabilità).
Il prodotto finito risulterà gustoso e friabile, di aspetto elegante.

impasto e formatura crackers.

Impastare con impastatrice a spirale per 10 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità spolverizzando a più riprese con farina, così facendo l'impasto si asciugherà e si liscerà.

Temperatura fine impasto 22-24° C circa.

Terminata la fase di impasto, procedere a pezzatura: il peso sarà variabile e determinato dalla dimensione delle teglie che si andranno ad utilizzare (consigliamo una massa da kg 1,2 su teglie unte con olio extra vergine di oliva). Le masse ottenute verranno modellate con le mani conferendo forma arrotondata e verranno lasciate puntare coperte da un telo di plastico per 25-30 minuti.

Terminata la fase di puntatura, laminare delicatamente con sfogliatrice sino a ottenere uno spessore di circa 3-4 mm e operando in maniera che la pasta occupi tutta la superficie della teglia che si utilizzerà.

Spennellare con poco olio extra vergine di oliva e insaporire con un pizzico di sale.

Prima della lievitazione bucherellare con specifico attrezzo “bucapasta”.

Far lievitare utilizzando le stesse modalità di lievitazione del grissino.

Terminata la lievitazione, tagliare, con molta delicatezza, dei rettangoli utilizzando tagliapasta a ruota tradizionale.

Infornare.

cottura crackers.

Viene utilizzata la stessa modalità di cottura impiegata per il grissino, infornando però senza vapore, i primi 12 minuti effettuare cottura a valvola aperta.

Il tempo di cottura rimane una variabile, seppur minimamente variabile, ed è strettamente legato allo spessore della pasta e alla grandezza della teglia utilizzata.

Sfornare il prodotto leggermente croccante e lasciar riposare sulle teglie.

[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