

Pane in cassetta, metodo diretto

con INFIBRA 2 /230.

Ricetta n. 26

farina INFIBRA 2 /230	kg 1,5
latte fresco intero	g 800
burro fresco a pezzi a 4-5°	g 150
lievito di birra	g 45
sale	g 33
malto	g 30

dettagli impasto.

Impastare con macchina spirale, rispettando le seguenti tempistiche:

8 minuti circa in prima velocità,

4 minuti circa in seconda velocità.

Temperatura fine impasto: 23-24°C circa.

procedimento.

Iniziare l'impasto con la farina, metà del latte, malto e lievito di birra.

A metà impasto aggiungere, a più riprese, la parte restante del latte, il sale, incorporando subito dopo il burro.

Una volta terminato l'impasto e estratta l'intera massa dall'impastatrice, lasciarla riposare sul banco di lavoro ben infarinato coprendo con un telo di materiale plastico per circa 10-15 minuti.

Spezzare in porzioni del peso desiderato e stendere nelle apposite cassette (precedentemente unte con olio o vaporizzate con prodotto staccante) avendo cura di stendere uniformemente per tutta la lunghezza delle stesse.

[sono state utilizzate due cassette da 40 cm nelle quali abbiamo steso le due porzioni da 1,3 kg di impasto ottenute].

Lasciare lievitare in cella di fermentazione per circa 90 minuti, alla temperatura di 28°C e 75-80% di umidità relativa.

cottura.

In forno elettrico: temperatura 205°C senza vapore, regolando la camera di cottura con intensità 30% di piastra e 40% di cielo, per indicativamente 27-28 minuti, durata variabile in base alla pezzatura fatta.

Aprire la valvola di asciugatura 5-6 minuti prima di sfornare il prodotto quindi, a pane estratto dalla cassetta, inserire nel forno per asciugatura finale.

[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