

Pane-treccia_sovrapposta_-Focacce_in_tegolino

Ingredienti

10 Kg Farina Infibra Chia & Semi
7 l Acqua (circa)
5 g Lievito
200 g Sale

Mettete la farina e 5 litri d'acqua in un'impastatrice e attivate in prima velocità per 4-5 minuti. In seguito aggiungete a filo 2 l (circa) di acqua aumentate la velocità e dopo 5 minuti aggiungete il Lievito e dopo 3 minuti unitevi il sale.

Fate riposare l'impasto in una ciotola coperto dalla pellicola trasparente per 20/25 minuti.

Una volta terminato il tempo di lievitazione spezzate l'impasto in pastelle del peso di 300-350 grammi e formate un filoncino, lasciate riposare per 10 minuti.

Con un mattarello stendete leggermente il filoncino e con un coltello tagliatelo in tre parti uguali, intrecciate le tre parti suddivise ed infarinare.

Fate lievitare ulteriormente la treccia per 30-35 minuti coperta da un telo di plastica.

Infornare a 230° dando vapore per un tempo di cottura di circa 25-30 minuti aprendo il tiraggio per gli ultimi 5-7 minuti.

ASSISTENZA: TECNICO SALVATORE VULLO

TEL: 331 2147406

E-MAIL: Salvatorevullo4@virgilio.it