BONA
a proposito di pane

Ventagli Integrali

Ricetta per sfoglia integrale

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Crusca di grano tenero
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Farina di grano tenero tipo "0" (300W) 1000g
BONCRUSCA 300g
Acqua fredda 675g
Burro 125g
Sale 30g
MALTAZYME(60) 30g
Burro/Margarina (per laminazione) 1000g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina da laminazione
fino a quando l'impasto non risulterà amalgamato ma grezzo.
Dare subito la prima piega a quattro (piega doppia).
Farlo riposare coperto da un telo per circa 15/20 minuti in frigorifero.
Procedere con la seconda laminazione dando due pieghe a quattro (piega doppia).
Far riposare per 1 ora in frigorifero coperta da un telo.
Procedere con la formatura dei ventagli.
Cuocere a 195/205°C in forno rotativo/ventilato o a 210/220°C in forno statico.