



Il Pane del Buongiorno



Semilavorato per pane a lunga lievitazione con lievito naturale e germe di grano

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Lievito naturale di farina di grano tenero
Germe di grano tenero
Glutine di frumento
Pasta acida di segale
Estratto d'orzo maltato in polvere
Farina di orzo maltato
Acido ascorbico

Ricetta

IL PANE DEL BUONGIORNO 10 kg
Acqua 8 l
Sale 170 g
Lievito 25 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti inizialmente con 2,5 l di acqua per 10 minuti in 1° velocità.
Impastare altri 15 min. in 2° velocità aggiungendo la restante acqua in modo graduale.
Fare riposare +4°C per almeno 24 ore fino ad un massimo di 72 ore.
Spezzare su un tavolo ben infarinato e dare forma voluta (ciabatte, filoni, focaccia).
Far lievitare in cella di lievitazione per 90 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 20/30 minuti a seconda delle pezzature.
Aprire le valvole dopo 10 minuti e terminare la cottura