



## 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