



PANE ALLA SEGALE

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRANSEGALE	g 10.000
ACQUA	g 6.000-6.500
LIEVITO COMPRESSO	g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti a 22-24°C.

Suddividere l'impasto in pezzi da 250 grammi.

Arrotolarli ben stretti in forma di filone e porli a lievitare su teglia con la chiusura nella parte inferiore.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220°C per 40-50 minuti circa.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.