



Pane con Uniqua Viola

g	3000	Farina tipo Integrale "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna
g	1800	acqua
g	600	lievito madre solido
g	500	acqua
g	60	sale
g	300	semi misti idratati
g	150	burro

Procedimento:

Impastare la farina con 1800g di acqua (autolisi) e lasciare riposare per un'ora circa. Unire al primo impasto il lievito duro con una parte di acqua ed iniziare ad impastare. Ad impasto formato aggiungere il sale e l'ultima parte di acqua, i semi e per ultimo il burro. Una volta terminato l'impasto lasciare in macchina e dopo 15 min, dare un giro. Versare l'impasto in un contenitore e lasciar lievitare per 90 min in camera a 28°C, spezzare in panetti da 700g l'uno far riposare altri 30 min. e dare l'apposita forma. Porre in frigo a +8°C per 15 ore, far rilievitare per due ore circa a 28°C (SE NECESSARIO) e cuocere a 250°C per 22 min. Circa CIELO 5 TERRA2 ed altri 20 min 240°C CIELO 4 TERRA 1 valvola aperta. (Prima di infornare, vaporizzare con valvola chiusa).

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

