



LA PALA IMPASTO VELOCE

impasto diretto

Ingredienti

- g 1000 Mix **Oltregrano, LaPala**
- g 800 acqua, 80%
- g 20 sale, 2%
- g 20 strutto/olio evo, 2%
- g 20 lievito fresco di birra, 2%

Procedimento (T° impasto finale, 26-27°C):

Mettere nell'impastatrice (spirale) la farina, il lievito fresco e 600 gr di acqua. Impastare quindi per 4 minuti in 1° velocità. Azionare la 2° velocità (per un totale di 5/7 minuti) e dopo 1 minuto cominciare ad aggiungere gli altri ingredienti aspettando il loro assorbimento: una parte dell'acqua rimanente, il sale a pioggia, lo strutto e l'ultima parte di acqua restante. Riporre la massa in un mastello a T° ambiente (21-22°C) per 60/80 minuti. Filonare del peso desiderato (600/700 gr per mezzo metro) e mettere i filoni nelle vaschette. Lasciare lievitare per 1,30/2 ore circa a T° ambiente (21-22°C) prima della cottura.

Precuocere e terminare la cottura a 240-270°C.

Possibilmente abbattere e congelare dopo la precottura. Mantenere in congelamento almeno 24 ore prima dell'utilizzo.

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

