



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

PANE AL CIOCCOLATO CON ARANCIA CANDITA

Ingredienti per la frolla:

g	2000	Miscela al cacao "Blackery Debole" Molino Dallagiovanna
g	2000	Miscela al cacao "Blackery Forte" Molino Dallagiovanna
g	3200	Acqua
g	80	Sale
g	600	Lievito madre
g	1000	Arancia candita (a piacere)

1

Procedimento:

Autolisi: miscelare le farine con il 50% dell'acqua totale (1600g) e lasciare riposare per circa 40 minuti. Inserire il lievito madre nell'impasto in autolisi e iniziare l'impasto.

Aggiungere gradualmente l'acqua restante fino a completo assorbimento.

Inserire il sale quasi a fine impasto.

Incorporare l'arancia candita quando l'impasto è quasi formato.

Trasferire l'impasto in mastello e lasciarlo riposare. Dopo circa 30 minuti effettuare una piega di rinforzo se necessario.

Lasciare puntare l'impasto fino a sviluppo adeguato.

Spezzare in 4 pezzi da circa 1,1 kg e realizzare una leggera preforma.

Formare le pagnotte e inserirle nei cestini di lievitazione.

Riposo in frigorifero a 7°C per 12-14 ore.

Cottura in forno statico a pietra preriscaldato a 250°C per circa 50 minuti totali.

Negli ultimi 10 minuti aprire la valvola per permettere la fuoriuscita del vapore.