



Pane campagnolo ai semi tostati

Cosa voglio ottenere?

Una pane molto caratterizzato nel colore e nel profumo, con una crosta sottile e molto croccante.

Cosa uso e perché?

Utilizzo semi tostati nella biga e malto in pasta nell'impasto finale per ottenere più gusto e profumo.

Come procedo?

Come per ottenere un impasto tradizionale per ciabatta.

Cambiando le percentuali cosa succede?

Se si diminuisce la percentuale di semi tostati e il malto in pasta, non si caratterizzerà a sufficienza il prodotto, mentre, se aumento le percentuali, si rischia di ottenere un prodotto amaro e poco piacevole.

INGREDIENTI

per la biga

farina tipo 1 kg 5
semi misti tostati g 500
acqua kg 2,25
lievito compresso g 50

Miscelare il tempo necessario a ottenere una massa asciutta e non strutturata, far maturare a 20°C per 22-24 ore.

per l'impasto

biga
farina integrale kg 1
acqua kg 2,55
sale integrale g 120
farina di cereali maltati g 50
malto in pasta non diastatico g 50

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tenendo da parte un 30% di acqua che verrà aggiunta lentamente a impasto strutturato. Mantenere la pasta a una temperatura di 28°C e lasciarla riposare per 60 minuti. Pesare delle pezzature da g 500 e dare una leggera preforma. Dopo 15 minuti, dare la forma finale tonda. Lasciare lievitare a 25°C per 90 minuti, quindi cuocere a 240°C con vapore per 40 minuti, di cui, gli ultimi 10 minuti, a valvola aperta.