

PANE A LIEVITO MADRE CON PETRA EVOLUTIVA



RICETTA

TIPOLOGIA IMPASTO: A LIEVITO MADRE

FOTO PRODOTTO FINITO

FORMULA IMPASTO E QUANTITATIVI DI PRODUZIONE

INGREDIENTI	QUANTITÀ in g
PETRA 0202 EVOLUTIVA	1kg
Lievito madre in crema	150g
acqua a temperatura ambiente	750g
Sale	20g



RESA IN N°PEZZI: 4 PAGNOTTE DA CIRCA 400 GRAMMI

PROCEDIMENTO DI ESECUZIONE

IMPASTO

- Rinfrescare il lievito madre 3/4 ore prima della produzione e metterlo a lievitare a 25/26°C fino a che duplica di volume.
- Quando il lievito madre è maturo, iniziare l'impasto disponendo tutta la farina, 600 g di acqua e il lievito madre in una ciotola, impastare per circa due minuti e far riposare la massa per 30 minuti in modo da permettere una ottimale e uniforme idratazione della farina.
- Riprendere ad impastare introducendo altri 50g di acqua. Impastare per 5 minuti poi fermarsi nuovamente per altri 30. Inserire quindi il sale, la rimanente acqua e impastare per altri 5 minuti.



LIEVITAZIONE

- Una volta terminato, trasferire l'impasto in un contenitore, coprire il contenitore con un coperchio o della pellicola forata e mettere a lievitare l'impasto nel forno spento con la luce accesa fino a un aumento di volume del 50% .
- Dividere l'impasto in 4 pagnotte e conferire a queste una forma sferica. Riporre ogni pagnotta a testa in giù in un cestino o ciotola rivestiti da un canovaccio infarinato. Trasferire in frigorifero per 12 ore.
- Estrarre l'impasto dal frigo, lasciarlo sostare a temperatura ambiente di 24°C per 1 ora mentre si preriscalda il forno, poi procedere con la cottura.



COTTURA

- Ribaltare le pagnotte dalla ciotola su un foglio di carta da forno e praticare un taglio a croce con una lametta o un coltello molto affilato.
- Infornare in forno statico pre-riscaldato a 240°C su pietra refrattaria o in alternativa su teglia già calda o in una pentola di ghisa appositata. Abbassare il forno a 220°C e cuocere per circa 40 minuti fino a completa doratura.



CONSERVAZIONE

- è possibile conservare la pagnotta per un paio di giorni in un sacchetto per pane oppure congelarla per una conservazione fino a un mese.
- In caso di pane congelato è opportuno scongelare il prodotto la sera prima in frigorifero per poi rigenerarlo intero circa 10 minuti in forno

RICETTA

ORA	GIORNO 1	ORA	GIORNO 2
12:00	RINFRESCO LIEVITO MADRE	7:00	
13:00		8:00	ESTRAZIONE DAL FRIGORIFERO
14:00		9:00	COTTURA
15:00	IMPASTO	10:00	
16:00		11:00	
17:00		12:00	
18:00		13:00	
19:00	FORMATURA	14:00	
20:00	FRIGORIFERO	15:00	

NOTE: