



PAN BIBLICO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Pan Biblico 5000 gr
- Farina di grano tenero "Nazionale" 200/220w 5000 gr
- Acqua 6400 gr
- Lievito di birra 200 gr

Per una colorazione ambrata delle pagnotte suggeriamo di aggiungere:

- Estratto di malto in polvere: Extrat 50 gr oppure
- Miele 200 gr o invece
- Zucchero grezzo di canna 200 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti con 6 litri di acqua in 1a velocità per circa 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in 2a velocità per 6/10 minuti circa.

Dopo un riposo di 40/45 minuti, spezzare in pagnotte da circa 550-600 gr. e formare a mano infarinando abbondantemente.

Le pagnotte possono essere decorate come da fotografia con i semi di papavero (citati come il resto degli ingredienti nelle sacre scritture) oppure secondo le proprie esigenze con altre tipologie di semi da decorazione. Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 230/240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta o comunque cuocere secondo le proprie abitudini.

N.B.: si evidenzia che il pane prodotto con impasto diretto è privo di qualsiasi additivo e quindi dall'etichetta completamente "pulita".

Per impasti indiretti e quindi con l'utilizzo del ferma-lievita si consiglia di aggiungere alla ricetta un coadiuvante naturale specifico.

Tempi impasto

4/6' in I^a vel. - 6'/10' in II^a vel. (spirale)

Temperatura impasto

26°/28°C

Riposo pasta

40'/45'

Lievitazione finale

60'/90'

Temperatura di cottura

230°/240°C