



PANE ALLA CURCUMA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Curcuma Mix* 5000 gr
- *Farina di grano tenero "Nazionale" 200/220w* 5000 gr
- *Acqua* 6400 gr
- *Olio extra vergine d'oliva* 200 gr
- *Lievito di birra* 200 gr

Per poter denominare il prodotto ottenuto con la dicitura "Pane alla Curcuma con Lievito Madre", suggeriamo di sostituire completamente il quantitativo di lievito di birra previsto nella ricetta sopra indicata con:

- *Enerpan Active (Lievito Naturale Attivo)* 250/300 gr (2,5% - 3%)

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 20/30 minuti, spezzare in pagnotte da circa 550-600 gr. e formare a mano come d'abitudine. Le pagnotte possono essere decorate come da fotografia oppure con semi da decorazione a seconda delle proprie esigenze. Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola aperta diminuendo la temperatura di cottura o comunque cuocere secondo le proprie abitudini. **N.B.:** si evidenzia che il pane prodotto secondo la ricetta sopra indicata è privo di qualsiasi additivo e quindi dall'etichetta completamente "pulita".

Tempi impasto

3/5' in I^a vel. - 7/10' in II^a vel. (spirale)

Temperatura impasto

26°/28°C

Riposo pasta

20'/30'

Lievitazione finale

60'/90'

Temperatura di cottura

230°/240°C