



PANE “RISO VENERE”



INGREDIENTI

Ingredienti

- Nostrano 10000 gr
Grano Tenero o Riso Venere
- Acqua a 25°C 7000/8000 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto (spirale) | 5 minuti in prima velocità e 8/10 minuti in seconda velocità;
Riposo in mastello | 60 minuti;
Pezzatura e formatura | a piacere;
Lievitazione Finale | 60 minuti;
Cottura | 240°C per complessivi 30/35 minuti.

Impastare il Mix Nostrano con 6 litri di acqua in prima velocità per 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in seconda velocità per 8/10 minuti circa.

Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.

Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.