



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Nactiv-pan Bianco

Modalità d'uso

Nactiv-Pan Bianco	g.	1000
Acqua	g.	820
Sale	g.	20
A piacere aggiungere Olio EVO	g.	35

Impastare tutti gli ingredienti con circa il 60% di acqua in prima velocità per 10 minuti, successivamente impastare in seconda velocità per 15 minuti circa aggiungendo gradatamente l'acqua restante, a ottenere una massa liscia e omogenea (temperatura impasto finale 27°/28°C).

Porre l'impasto in un mastello capiente e ben oleato e dare un paio di pieghe, quindi far riposare a temperatura ambiente per circa 40 minuti.

Porre il mastello, coprendolo con un coperchio o telo in plastica, in frigorifero alla temperatura di +4/+6°C per un minimo di 24 fino ad un massimo di 72 ore.

Togliere l'impasto dal frigorifero, far stemperare a temperatura ambiente per 30/40 minuti circa.

Dopodiché porre sul tavolo ben infarinato, tagliare la pezzatura che più vi aggrada "formare ciabatte e filoni" e trasferire sul telaio ben infarinato.

Far lievitare in cella a 28°/29°C. con U.R. del 70/80 % per 90 minuti circa

Cottura in forno a 220°/225° C. per 10 minuti con leggero vapore iniziale.

Successivamente proseguire la cottura a 210°C. con valvola aperta per 20/25 minuti a seconda della pezzatura.