



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Nactiv-pan Bianco

Modo de empleo

Nactiv-Pan Bianco	g.	1000
Agua	g.	820
Salas	g.	20
Añada aceite EVO si lo desea	g.	35

Amasar todos los ingredientes con aproximadamente un 60% de agua a primera velocidad durante 10 minutos y, a continuación, amasar a segunda velocidad durante aproximadamente 15 minutos, añadiendo gradualmente el agua restante hasta obtener una masa lisa y homogénea (temperatura final de la masa 27°/28°C).

Colocar la masa en un bol grande y bien engrasado, doblarla un par de veces y dejarla reposar a temperatura ambiente durante unos 40 minutos.

Colocar el bol, cubriéndolo con una tapa o envoltorio de plástico, en el frigorífico a una temperatura de +4/+6°C durante un mínimo de 24 y un máximo de 72 horas.

Sacar la mezcla del frigorífico, dejarla descongelar a temperatura ambiente durante unos 30/40 minutos.

A continuación, colóquela sobre una mesa de ber enharinada, córtela en el tamaño que más le convenga "forme ciabatta y filoni" y transfírela al telar bien enharinado.

Dejar levar en el horno a 28°/29°C. con 70/80 % H.R. durante unos 90 minutos

Cocer en el horno a 220°/225° C. durante 10 minutos con un ligero vapor inicial.

A continuación, continuar la cocción a 210°C. con la válvula abierta durante 20/25 minutos según el tamaño.