

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Nactiv-pan Bianco

Mode d'emploi

Nactiv-Pan Bianco	g.	1000
eau	g.	820
sel	g.	20
Ajouter de l'huile EVO si vous le souhaitez	g.	35

Pétrir tous les ingrédients avec environ 60 % d'eau à la première vitesse pendant 10 minutes, puis à la deuxième vitesse pendant environ 15 minutes, en ajoutant progressivement le reste de l'eau pour obtenir une masse lisse et homogène (température finale de la pâte 27°/28°C).

Placer la pâte dans un grand saladier bien huilé et la plier deux fois, puis la laisser reposer à température ambiante pendant environ 40 minutes.

Placer le saladier, en le recouvrant d'un couvercle ou d'un film plastique, au réfrigérateur à une température de +4/+6°C pendant 24 heures au minimum et 72 heures au maximum.

Retirer le mélange du réfrigérateur et le laisser décongeler à température ambiante pendant environ 30/40 minutes.

Ensuite, le placer sur une table farinée, le couper à la taille qui vous convient le mieux "former ciabatta et filoni" et le transférer sur le métier à tisser bien fariné.

Laisser lever au four à 28°/29°C. avec 70/80 % H.R. pendant environ 90 minutes.

Cuire au four à 220°/225° C. pendant 10 minutes avec une légère vapeur initiale.

Poursuivre la cuisson à 210°C. avec valve ouverte pendant 20/25 minutes en fonction de la taille.