

Pane comune



INGREDIENTI

Farina GRANO 1 Molino Persello	1000g
Acqua a 20°C	500g
Lievito secco	20g
Malto d'orzo	20g
Olio d'oliva	20g
Sale	20g

PROCEDIMENTO

1. Formare una fontana con la farina, versare all'interno 100 grammi d'acqua tiepida, il lievito e il malto d'orzo, formare una crema incorporando una parte di farina. Lasciar riposare per una ventina di minuti (si formerà una schiuma).
2. Trascorso i venti minuti, iniziare a impastare energicamente con il resto degli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
3. Formare un pastone unico e metterlo a riposare in una terrina unta per 20-30 minuti circa.
4. Rigirare delicatamente l'impasto sulla tavola, dividere l'impasto in pezzi da 100 grammi l'uno, arrotondare delle palline e metterle a lievitare per 30-40-minuti su della carta da forno ben infarinata con la chiusura verso il basso.
5. Rigirare molto delicatamente le palline e metterle sulle teglie per la cottura.
6. Infornate a 200° - 220°C per 20-22 minuti.

OSSERVAZIONI