

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

33-3

CATEGORIA:

**Pagnotte per pezzature da
500 g fino a 3kg**

IN EVIDENZA:

PASTA MADRE

PAGNOTTA



Foto a scopo esemplificativo

IMPASTO IDRATAZIONE 85%:

PASTA MADRE*	1 kg
Farina Tipo 00 W300/320	10 kg
Acqua	7,5 Lit
Sale	300 g
Malto	100 g
Materpro P5	40 g
Lievito di birra	20 g
Totale	25,2 Kg

*Pasta madre per panificazione vedi ricetta

PROCEDIMENTO:

Impastare con Tuffante o Spirale:

Inserire in macchina le farine, la madre, Materpro, lievito di birra, malto, poi 6 litri di acqua e azionare la prima velocità. Tempo di impasto 10/12 minuti in prima velocità. Quando il glutine si è ben formato introdurre il sale e una parte di acqua fino al loro assorbimento, poi versa un po' per volta a filo tutta l'acqua. Inserire per 6/8 minuti in seconda velocità per ottenere un impasto ben formato con una buona estensibilità senza che si strappi o ci sia resistenza..

Temperatura fine impasto 25/26°C

Se necessario potete utilizzare il ghiaccio con l'acqua

Maturazione:

1) CRESCITA

In questa fase la massa deve essere messa in un contenitore ampio con coperchio e lasciata maturare temperatura ambiente 20/24°C u.r. 75%.

Tempi di maturazione per avviare la fermentazione:

Si deve aspettare che la massa abbia raddoppiato di volume

2) FERMENTAZIONE

Poi la massa va introdotta in cella frigorifera a +4°C per 12/16 ore

3) STAGLIO E FORMA

Si procede con lo staglio e la pesatura delle pezzature da 500 g fino a 3 kg mettendole su tavola coperte da telo e lasciarle riposare per 30 minuti. Formare poi le pagnotte; coprire con telo e lasciarle lievitare per 30/60 minuti. Si possono far maturare in cella frigo a +4°C o lasciarle lievitare per la cottura a temperatura ambiente o a 26/28°C u.r. 75%.

Il prodotto si presta anche a cicli di lievitazione in celle ferma lievita.

4) COTTURA

Infornare le pagnotte da cuocere

Si può dichiarare in etichetta **PAGNOTTA CON PASTA MADRE MATERPRO.**