

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

RAPPORTO LATTICI LIEVITI:
33/3

CATEGORIA:
Panificazione

IN EVIDENZA:
Lievito madre

PANE IN CASSETTA con pasta madre



Foto a scopo esemplificativo

RICETTA:

Pasta Madre*	400 g
Farina W290/320	10 kg
Acqua	5,5 Lit
Zucchero	320 g
Sale	240 g
Olio	400 g
Materpro P5	200 g
Lievito di Birra fresco	100 g
Totale peso	17,16 kg

*Vedi ricetta pasta madre panificati

PROCEDIMENTO:

Impastare Spirale:

Introdurre tutti gli ingredienti nell'impastatrice e avviare impostando la velocità minima. Quando l'impasto si è formato inserire la seconda velocità. L'impasto deve risultare estensibile senza opporre resistenza e senza che si strappi.

Temperatura fine impasto 25/26°C

Se necessario potete utilizzare l'acqua con il ghiaccio

Maturazione impasto e cottura:

1) PUNTATURA

In questa fase dovete stagliare la massa in pezzature della grammatura idonea per gli stampi e lasciarle riposare coperte da telo in PVC 20/30 minuti u.r. 75%.

2) FORMATURA

In questa fase prendere l'impasto e in modo delicato. Pirlate la pasta su se stessa dando la forma di una pagnotta allungata e con una lama tagliate in 4/6 parti l'impasto allungato. Infine, arrotola cercando di creare delle sfere ben incordate e inserire nello stampo.

Tempi di maturazione per avviare la fermentazione:

2/3 ore: l'impasto deve crescere di volume triplicando.

3) COTTURA

Temperatura forno in statico a 200° C per 25 minuti.

Togliere dallo stampo il pane cotto e lasciarlo raffreddare.

Si può dichiarare in etichetta prodotto realizzato con **PASTA MADRE MATERPRO**