

PANE CASERECCIO SENZA GRASSI CON GEL DI FARINA

Per il gel di farina

Acqua	gr 400
Farina 300 I/0 Impasto+	gr 80

Far bollire la farina e portare a 67 °C sbattendo per 3 minuti. Preparare il giorno prima e lasciare a +4 °C.

L'utilizzo del gel di farina mantiene morbido il pane a lungo, senza aggiunta di grassi.

Per la biga

Farina 300 I/0 Impasto+	gr 1.000
Acqua	gr 450
Lievito di birra	gr 10

Temperatura finale 18 °C, lasciare riposare per 12/16 ore.

Per l'impasto

Biga+gel	gr 1.460	
Farina 300 I/0 Impasto+	gr 1.000	
Lievito di birra (inverno/estate)	gr 20/0	
Malto	gr 20	
Sale	gr 44	
Acqua (incorporare un po' alla volta)	gr 750/770	TOT. gr 3.294

Temperatura finale impasto 26 °C.

Lasciare riposare per 50/60 minuti quindi procedere con la formatura.

Far lievitare alla temperatura di 28/30 °C per 60/90 minuti.

Cuocere in funzione della pezzatura e del tipo di forno utilizzato.

