

Le Ricette di Italo

“ Pasta Dura “ Crocette etc...etc...

Ingredienti:

Italobread	1000	Gr
Acqua	400	Gr
Olio extravergine	50	Gr
Lievito fresco compresso	20	Gr

Procedimento:

Impastare lentamente per 15 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente, aggiungere poi il lievito ed impastare per altri 5 minuti.

Lasciar riposare la pasta per 15 minuti in un mastello di plastica coperto con apposito telo.

Riprendere la pasta ed iniziare il processo di raffinazione con apposita macchina dando 3/4 passaggi, portare poi il tutto ad uno spessore di circa 1,5 cm., porre la pasta sul banco di lavoro, tagliare le strisce ed iniziare la modellazione dei vari tipi di pane.

Depositare su teglia e porre in cella di lievitazione a 28/30°c. con umidità, per circa 90 minuti, controllare comunque dopo 60 minuti lo stato della lievitazione poiché ogni ambiente influisce diversamente su tale processo.

Infornare a circa 220°c. con vapore e cuocere come consuetudine, non specifichiamo i tempi in quanto ogni forno per cottura ha proprie specifiche caratteristiche.

Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico

info@italobread.it +39 339/1216734