



MIX CEREALI & SEMI



FiorFiore

PANIFICAZIONE

CARATTERISTICHE

- ✓ Con lievito naturale
- ✓ Ricco in fibre
- ✓ Senza emulsionanti

Pan&farro

Per la produzione di pane con farina integrale di farro spelta. La speciale formulazione contiene lievito naturale e permette di realizzare panificati ricchi in fibre con etichetta pulita.

Le ricette dei campioni

FARFALLA DI FARRO

Pan&farro	3000 g
Acqua	1600 g
Lievito compresso	60 g

Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda fino ad ottenere un impasto liscio (temperatura finale impasto: 26°C). Dividere la pasta e metterne a lievitare 2400 g per 40 minuti a 26°C. Abbassare l'impasto restante a circa 1 cm e riporlo in frigorifero coperto. Spezzare il primo impasto lievitato in pezzi da 300 g e formare dei filoni, quindi accoppiarli e mettere a lievitare per altri 60 minuti circa a 27°C e 75%U.R. Nel frattempo stendere le creste a 2,5 mm e riporre in conservatore a -18°C. Una volta che si sono rapprese, ritagliare le ali e con un coppapasta decorare i bordi. Con i ritagli di pasta, preparare una treccia a due che costituirà il corpo. Preparare alcune palline di pasta da utilizzare per gli occhi e passarle in semi di papavero. Ripassare le ali in conservatore e successivamente pennellare il bordo con olio. Capovolgere le ali, sovrapporle alle pagnotte e decorare con segale bianca. Posizionare il corpo sulle ali e infornare a 210°C per 35 minuti con vapore.



Christian Trione e Riccardo Liccione
Campioni del Mondo
 "Bread in The City" - SIGEP 2017

