

# OROPAN



## TUTTO IL GUSTO DEL GRANO DURO

miscela per la produzione di pane, focacce e ciabatte a base di grano duro.

### Caratteristiche

- A base dei migliori grani sul mercato.
- Ingredienti della nostra tradizione.
- Fragranza nel tempo del prodotto finito.
- Colore dorato del pane.
- Ciabatte croccanti.
- Gusto e Profumo del pane sono la sua forza.

### CIABATTE

#### Ricetta

<b>OROPAN</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	850 g
Lievito di birra	30 g
Pasta di riporto	100 g



#### Modalità d'impiego

impastare tutti gli ingredienti aggiungendo i liquidi poco per volta fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

*Temperatura dell'impasto: 25°C*

*Riposo dell'impasto: 60-80 min. in marna unta. Rovesciare l'impasto sul tavolo spolverato di farina cercando di non far perdere la lievitazione.*

Tagliare la pasta nel formato desiderato. Posare su assi infarinate per 30-40 min. ca.

#### Cottura:

220°C con vapore 35-40 min. con temperatura in diminuzione.

### RICETTA BASE

#### Ricetta

<b>OROPAN</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	600-650 g
Lievito di birra	30 g
Pasta di riporto	100 g



#### Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

*Temperatura dell'impasto: 26°C*

*Riposo dell'impasto: 30-60 min.*

Far lievitare su assi o telai infarinati con chiusura in alto. A metà lievitazione girare i pani e dare l'altezza desiderata.

*Lievitazione: 30-60 min. ca. con 75% U.R.*

#### Cottura:

200-220°C senza vapore con valvola aperta per i primi 5 minuti.

### FOCACCE

Allo stesso impasto aggiungere 50-100g di olio di oliva. Si possono formare delle focacce da condire con olio e sale a piacere.