

Maitre jean 10%

Linea panificazione

Miscela concentrata al 10% , per la produzione di baguette, ciabatte e altre specialità di panificazione, secondo il tradizionale metodo francese.

CARATTERISTICHE

- Crosta fragrante
- si mantiene croccante a lungo
- di facile esecuzione
- ottima alveolatura nella ciabatta
- struttura omogenea nella baguette



Baguette

Ciabatta

MAITRE JEAN 10%	100g
Farina tipo "0" (220 W)	900g
Acqua	650g
Lievito	30g
Grasso(facoltativo)	50g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-25°C. Riposo dell'impasto: 30 minuti circa.

Pezzare in parti da 300-400g e passarli alla filonatrice. Far riposare 15 minuti e allungarli come d'abitudine. Posarli su teglie ondulate con chiusura in basso. Lievitazione: 60 minuti a 30°C (75% U.R.)

A lievitazione ultimata, lasciare all'aria 15 minuti circa prima di infornare, in modo che si formi una leggera pelle, incidere.

COTTURA:

210-220°C con vapore per 30 minuti circa.

MAITRE JEAN 10%	100g
Farina tipo "0" (220 W)	900g
Acqua	800-850g
Lievito	30g
Grasso(facoltativo)	50g

MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-26°C.

Lasciar puntare l'impasto in vasca unta per un'ora circa.

Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto, badando di non far perdere la lievitazione.

Posare su assi infarinate per 30-45 minuti circa.

COTTURA:

210-220°C con vapore per 30 minuti circa.