



Pane - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Niente di che:

2 chili di farina integrale
500 grammi di lm
1.300 circa di acqua
43 grammi di sale

Ho sciolto il lievito madre con l'acqua nella planetaria per 2 minuti.
Aggiunto la farina e il sale e impastato per 8 minuti.
Fatto due giri di pieghe e lasciato tutta la notte a lievitare.
Stamattina ho spezzato in 4 pani e ho eseguito l'avvolgimento stretto.
Lasciato raddoppiare, tagliato con una lametta e subito dopo infornato in cocotte a 240° per 45 minuti, scoperto per ulteriori 15 minuti (ma avrebbe voluto cuocere ancora).
La pezzatura era veramente gigantesca stavolta, il doppio del solito.
Comunque era una prova tecnica con la nuova impastatrice che ha fatto quasi tutto in un'unica tornata ...

[Vai alla discussione sul forum](#)