

Mantovane - Barilini - Banane (06/03/2021)

Dosi per 32 pezzi da 100 g circa	Ingredienti	Dosi per 64 pezzi da 100 g circa
1000 g	Farina tipo "0"	2000 g
1000 g	Farina tipo Manitoba o con W300 o sup.	2000 g
1000 g	Acqua (18/20 °C)	2000 g
50 g	Lievito disidratato	100 g
50 g	Sale	100 g
100 g	Olio Extravergine di oliva (o strutto)	200 g

Preparazione

- 1) Impastare bene tutti gli ingredienti, per ultimo il sale, fino a ottenere un impasto chiaro, liscio e compatto.
- 2) Spezzare alla grammatura desiderata (+/- 100 g)
- 3) Da ogni pezzo di pasta ricavare un cilindro di circa 1 cm di diametro lungo circa 15 cm e passarlo nella formatrice (va bene anche la sfogliatrice per pasta fresca "nonna papera" ad apertura massima; ripassare la sfoglia per 3 o 4 volte (deve risultare una striscia spessa 2 mm, lunga 25/30 cm e larga 5/6 mm).
- 4) Arrotolare la striscia su sé stessa dal lato più corto fino ad ottenere un "barilino" (cilindro a forma di piccolo barile).
- 5) Depositare su banda i barilini ben distanziati tra loro e metterli a lievitare, coperti da un telo di nylon, in un luogo caldo per 90 minuti oppure scoperti per 45 minuti in cella di lievitazione (30 °C - 70% umidità).
- 6) Preriscaldare il forno a 260 °C, ventole al massimo e valvola chiusa, quindi abbassare la temperatura a 230 °C.
- 7) Con una lametta incidere i barilini longitudinalmente (per lungo) e infornare. Vapore 5". Cuocere per 15 minuti. A 5 minuti da fine cottura aprire la valvola.