

Mantovane con biga (29/03/2021)

Dosi per 45 pezzi
da 100 g ca.

Ingredienti

Dosi per 90 pezzi
da 100 g ca.

Biga:

2000 g	Farina tipo "0"	4000 g
100 g	Lievito disidratato	200 g
800 g	Acqua	1600 g

Amalgamare e far maturare per 14/18 ore in un recipiente ermetico in cantina (18/20 °C MAX)

Impasto:

Tutta	Biga	Tutta
1000 g	Farina tipo "0"	2000 g
140 g	Strutto	280 g
160 g	Malto	320 g
25 g	Lievito disidratato	50 g
60 g	Sale	120 g
400 g	Acqua	800 g

Preparazione

- 1) Preparare la biga il giorno prima impastando gli ingredienti per 5 min. ca.
- 2) A maturazione avvenuta mettere la biga nella vasca, aggiungere gli altri ingredienti e impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (8' ca.)
- 3) Versare l'impasto sul tavolo e spezzare alla grammatura desiderata (+/- 100 g).
- 4) 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).
- 5) Arrotolare la striscia su sé stessa dal lato più corto fino ad ottenere un "barilino" (cilindro a forma di piccolo barile).
- 6) 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).
- 7) Preriscaldare il forno a 260 °C, ventole al massimo, quindi abbassare la temperatura a 240 °C.
- 8) Con una lametta incidere i barilini longitudinalmente (per lungo) e infornare. Vapore 5" e valvola aperta per 10 minuti poi chiuderla. Proseguire la cottura per 15 minuti.