

Pane da bruschetta

Dosi per 1 kg farine	Ingredienti	Dosi per 5 kg farine
500 g	Farina Manitoba	2500 g
500 g	Semola di grano duro rimacinata	2500 g
600 g	Acqua frizzante	3000 g
18 g	Lievito disidratato	90 g
20 g	Sale	100 g
30 g	Olio Extravergine di oliva	150 g
20 g	Zucchero	100 g

Preparazione

- 1) Setacciare le farine.
- 2) Sciogliere il lievito e lo zucchero in 100 g di acqua.
- 3) Versare gli ingredienti nella bacinella e impastare; per ultimo inserire il sale.
- 4) Far riposare 30 minuti (15 in cella).
- 5) Spezzare e formare, far lievitare per 40/50 minuti in cella (30 °C - 70% umidità).
- 6) Cuocere a forno preriscaldato a 250 °C per 15 minuti (ventola al minimo, vapore 5 sec.) quindi abbassare a 180 °C e proseguire la cottura per 30 minuti. A 5 minuti dalla fine cottura aprire la valvola.