

LA FRANÇAISE

Semilavorato per panificazione

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale in polvere, estratto di malto in polvere, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

RICETTA

LA FRANÇAISE	kg.	10
Acqua	kg.	6,2
Lievito	kg.	0,3
Sale	kg.	0,22

A piacere sostituire Lt. 0,5 di acqua con Lt. 0,5 di olio di oliva

TEMPI D'IMPASTO

4 minuti in 1^a velocità + 8 minuti in 2^a velocità

TEMPERATURA D'IMPASTO

25/27 °C

PROCEDIMENTO

Fare riposare l'impasto per 45 minuti in un mastello coperto. Tranciare in pezzi da 300 gr. e formare i filoni a macchina, fare riposare per 10 minuti e tirare i filoni ad una lunghezza di 50/60 cm., porli su assi infarinate e farli lievitare a 30° C con 80% di umidità per 60 minuti.

Passarli su telaio e infornare a 210/220° C con vapore per 25 minuti, a cottura quasi ultimata aprire le valvole. A piacere si possono cuocere anche in teglia, i tempi sono uguali.

25 kg