



PANABBRACCI AI CEREALI ANTICHI RUSTIQ

INGREDIENTI IMPASTO BIANCO

FARINA DI FRUMENTO 260/280 W	700 g
SEMOLA RIMACINATA DI FRUMENTO	300 g
LIEVITO DI BIRRA (GENUIT START 40 g)	30 g
ACQUA	750 g
SALE	22 g

Impastare tutti gli ingredienti con 600 g d'acqua per 4 minuti in 1° velocità e per altri 8-10 minuti in 2° velocità versando il rimanente quantitativo di liquidi in varie fasi fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Mettere l'impasto in un contenitore precedentemente oliato e farlo riposare per circa 50-60 minuti in ambiente.



INGREDIENTI IMPASTO RUSTIQ

WALDKORN® CEREALI ANTICHI RUSTIQ	500 g
FARINA DI FRUMENTO 280/300 W	500 g
LIEVITO DI BIRRA (GENUIT START 50 g)	40 g
ACQUA	700-750 g

Impastare tutti gli ingredienti con 550 g d'acqua a 20-22°C (non utilizzare acqua fredda!) per 4 minuti in 1° velocità e per altri 10-12 minuti in 2° velocità versando il rimanente quantitativo di liquidi in varie fasi fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Mettere l'impasto in un contenitore precedentemente oliato e farlo riposare circa 50-60 minuti in ambiente.



PANABBRACCI AI CEREALI ANTICHI RUSTIQ

Dopo il riposo versare gli impasti sul tavolo abbondantemente infarinato e stenderli ad un'altezza di circa 3 cm. Decorare l'impasto Rustiq con **Waldkorn® Classic Dekor**.

Bagnare quindi l'impasto "bianco" con acqua e sovrapporlo all'impasto Rustiq assicurandosi che i due siano ben coesi tra loro.

Spezzare nella forma desiderata (si consiglia la classica forma a papillon o a ciabatta) e far lievitare per circa 40-50 minuti in cella di lievitazione a 30-33°C e umidità dell'80%.

Per pezzature da 150 g infornare in forno statico a ca. 230°C con vapore, abbassando subito la temperatura a 210°C, per 20 minuti. Aprire poi la valvola e cuocere per ulteriori 10 minuti. Per il forno ventilato considerare circa 30°C in meno rispetto le temperature indicate per il forno statico*.

*I tempi e le temperature sono sempre indicativi e relativi alla pezzatura ed al tipo e modello di forno utilizzato.