

## Pane Sorpresa Gran Gusto

Grigliato è perfetto per i toast di foie gras

### Ingredienti

Farina	1000g	43,6%
Farina di segale	170g	7,4 %
Acqua	600g	26,1%
Latte in polvere	35g	1,5%
Zucchero	30g	1,3%
Lievito	40g	1,7%
Sale	20g	0,9%
Burro	100g	4,4%
Pasta di riporto	300g	13,1%

### Tempi di impasto

Impastatrice a spirale: 3 minuti in 1° velocità – 5 minuti in 2° velocità.

Impastatrice tuffante: 5 minuti in 1° velocità – 5 minuti in 2° velocità.

Temperatura finale impasto 25°C.

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne sale e burro che verranno aggiunti a metà impasto. Lasciate riposare per 10 minuti circa.

Spezzate e formate in base alle dimensioni degli stampi.

Lasciate lievitare per circa 60 minuti in cella a 28°C (o fino al raggiungimento dei  $\frac{3}{4}$  dello stampo).

Effettuate dei tagli diagonali e cuocete in forno a 210°C con vapore. Il tempo di cottura è determinato dal peso del prodotto.

## Pane alle Patate

Preparazione biga: 18/20 ore

farina	1000g
acqua	450g
lievito	10g

Tempo d'impasto:  
impastatrice a spirale, 3 minuti in 1° velocità;  
impastatrice tuffante, 4 minuti in 1° velocità;  
impastatrice forcella, 5 minuti in 1° velocità

Temperatura di lievitazione biga 17/18°C

Ingredienti impasto

farina bianca	2700g	
farina di segale	300g	
acqua (50% sul totale della farina)	1550g	
latte	500g	
lievito (3% sulla farina aggiunta)	90g	
sale	100g	(2,5% sul totale della farina)
fiocchi di patate (miscelati al latte dell'impasto)	240g	

Tempi d'impasto

Impastatrice spirale, 3 minuti in 1° velocità – 6 minuti in 2° velocità; impastatrice tuffante, 4 minuti in 1° velocità – 7 minuti in 2° velocità.

Temperatura finale impasto: 26°C

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale e i fiocchi di patate, che verranno aggiunti a metà impasto. Lasciate riposare per 60 minuti circa, suddividete l'impasto in pezzi da 250/300g circa.

Arrotolate leggermente i pezzi ottenuti e date un breve riposo, allungate in maniera affusolata e ponete su tavole infarinate con chiusura verso l'alto.

Lasciate lievitare per circa 60 minuti. Capovolgete, posate su telai e praticate due tagli, formando una croce diagonale.

Cuocete in forno con vapore a temperatura moderata per 35-40 minuti. Terminate la cottura col tiraggio aperto.

## FOCACCIA CON CIPOLLE

Pane tipico '00' con aggiunta d'olio extravergine d'oliva e strutto

Per l'impasto

Farina di grano tenero di tipo '00'	3000 g	58,3%
Acqua	1700 g	33,1%
Strutto	140 g	2,7%
Olio extravergine d'oliva	140 g	2,7%
Sale	60 g	1,2%
Malto	20 g	0,4%
Lievito	80 g	1,6%

Per la superficie dell' impasto

Cipolla tagliata	800 g
Sale	30 g
Olio extravergine d'oliva	500 g

Impastare tutti gli ingredienti: otterrete un impasto di circa 5100 g. lasciatelo riposare 90 minuti, quindi dividetelo in pezzi da circa 1600 g l' uno.

Dopo circa 30 minuti, schiacciate l'impasto nelle lame ben unte. Spargete uniformemente la superficie con il sale e l'olio extravergine di oliva, infine aggiungete la cipolla tagliata a fettine.

La focaccia finita dovrà avere un peso di circa 2500 g, appena sfornata di 2000 g e fredda di 1900 g cuocete in forno per circa 25 minuti a 225° c.

## LIBRETTO

Pane di tipo '00' con aggiunta di strutto

Ingredienti

Farina di grano tenero di tipo '00'	3000 g	62,6%
Acqua	1500 g	31,3%
Strutto	120 g	2,5%
Sale	60 g	1,3%
Malto	20 g	0,4%
Lievito	90 g	1,9%

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che verrà aggiunto a metà impasto. Lasciate riposare l' impasto nella conca per almeno 1 ora a una temperatura di 30° c. formate dei pastoni di 300 g e lasciate lievitare per circa 30 minuti. Schiacciate i pastoni nel mezzo con un bastone. Sistemate i bordi dell' impasto. Rivoltatelo e dividetelo in pezzi da circa 80 g. lasciateli riposare per circa 40 minuti sulle tavole, rovesciateli e infornateli. Dopo la cottura la resa è di circa 3500 g appena sfornato è d 3400 g a freddo. Cuocete in forno per circa 20 minuti a 225° c.

## PANE TOSCANO

La sua caratteristica principale è quella di essere insipido. I fornai di un tempo si dovettero adeguare in seguito a una tassa imposta sul sale. Il vero pane toscano ha un aspetto rustico con crosta dorata e mollica ad alveatura abbastanza fitta. Si conserva bene per due o tre giorni e si abbina in maniera perfetta agli affettati e ai formaggi toscani che sono abbastanza salati. Il pane tipico è il filone da 1 kg (la cosiddetta “coppia toscana”)

### PANE TOSCANO

Lievito serale

Farina	W 250	2 Kg
Pasta di riporto	(25%)	500 gr
Lievito di birra	(1-1,5%)	20/30 gr.
Acqua	(50%)	1 lt.
Riposo per 5-6 ore		

Per l'impasto

Lievito serale		
Farina debole	W 200-210	10 Kg
Lievito di birra	(1-1,5%)	100/150 gr.
Acqua	( 63%)	6.3 lt.

Tempi d'impasto.

30 minuti nella forcella, 20 minuti nella tuffante in prima velocità.

12/15 minuti nella spirale in prima velocità

Procedimento

Fate un impasto abbastanza morbido. Una volta pronto,ribaltatelo nella spezzatrice volumetrica o spezzate del peso voluto; per la coppia 1,250 kg di pasta.Ripiegate la pasta su se stessa fino a formare un filone. Disponete i pezzi su tavole di legno coperte da teli di cotone. Infarinate leggermente i pezzi e stendetevi sopra un telo di lino. Lasciateli lievitare per circa un' ora.

Infornate a 230° C con la valvola aperta per 10-15 minuti. Tempo di cottura per 1 kg. è di circa un'ora.

Negli ultimi 10-15 minuti riaprite la valvola.