

Seelen con PASTA ACIDA

Farina di grano tenero	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,400 kg
Lievito	0,150 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	9,000 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 19,750 kg

- Impasto:** 4 minuti in 1^a velocità + 13 minuti in 2^a velocità (spirale).
In prima velocità, impastare tutti gli ingredienti e 6 l di acqua, in seconda velocità aggiungere gradualmente i restanti 3 l
- Temperatura impasto:** 26 °C
- Riposo impasto:** 2 x 60 minuti, nella vasca: far riposare 60 minuti, poi rigirare l'impasto nella vasca e far riposare altri 60 minuti.
- Pezzatura:** estrarre con cura l'impasto dalla vasca, posizionarlo su una superficie umida e spezzare, con le mani inumidite, in pastelle da 0,100 kg
- Riposo intermedio:** nessuna
- Lavorazione:** formare a Seelen (come da fotografia) e porle su teglie coperte di carta da forno; cospargere la superficie delle Seelen con sale grosso e cumino (o sesamo in alternativa)
- Lievitazione finale:** nessuna
- Cottura:** 240 °C, con vapore, abbassandola successivamente a 200 °C.
Cuocere per ca. 25 minuti

