Filoncini rustici con lievito naturale di grano duro

con MALTOINPASTA IREKS e RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG

Farina di grano tenero (max 280 W)	10,000 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,300 kg
RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG	0,500 kg
Sale	0,200 kg
Acqua (ca.70 °C)	6,500 l
Totale impasto	17,500 kg

Impasto:	ca. 5 minuti in 1ª velocità + 12 minuti in 2ª velocità (spirale). In 1ª velocità, aggiungere ca. 5,0 l di acqua. Nei primi 10 minuti di 2ª velocità, aggiungere gradualmente i restanti 1,5 l
Temperatura impasto:	ca. 37 °C
Riposo impasto:	ca. 20 ore in un mastello precedentemente unto e coperto con un telo di plastica a 25 °C
Pezzatura:	estrarre con cura l'impasto dal mastello, posizionarlo sul tavolo ben infarinato e spezzarlo in pastelle da 0,250 kg
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	formare dei filoncini e porli su telai infarinati con la chiusura rivolta verso il basso
Lievitazione finale:	90 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.
Operazioni precedenti la cottura:	girare i filoncini con la chiusura rivolta verso l'alto
Cottura:	infornare a ca. 230 °C, con 4 secondi di vapore, dopo 3 minuti dare altri 4 secondi di vapore, abbassando poi la temperatura a ca. 210 °C. Cuocere per30 - 35 minuti, avendo cura gli ultimi 15 minuti di aprire il tiraggio