

Bastoncini alle olive con PASTA ACIDA

Semola di grano duro	2,000 kg
Farina di grano tenero	8,000 kg
PASTA ACIDA	0,200 kg
Sale	0,200 kg
Olio d'oliva	0,300 kg
Origano	0,030 kg
Lievito	0,150 kg
Olive nere a pezzetti*	2,000 kg
Acqua ca.	7,400 l
Totale impasto	20,280 kg

* Le olive nere vanno aggiunte alla fine dell'impasto

Impasto:	ca. 5 minuti in 1 ^a velocità + ca. 20 minuti in 2 ^a velocità (spirale); aggiungere $\frac{2}{3}$ dell'acqua subito e aggiungere il rimanente $\frac{1}{3}$ in modo graduale durante la 2 ^a velocità. Alla fine dell'impasto aggiungere le olive a pezzetti.
Temperatura impasto:	ca. 25° C
Riposo:	ca. 2 ore a temperatura ambiente in vasche coperte con un telo e precedentemente unte
Pezzatura:	dopo la fase di riposo, porre l'impasto su un piano infarinato, estendere l'impasto tirandolo delicatamente e cospargere la superficie con farina. Spezzare in pastelle da 0.120 – 0,150 kg.
Lavorazione:	spezzare le pastelle in filoni larghi circa 20 cm e da questi ottenere dei bastoncini larghi ca. 3 cm. Passare i bastoncini nella farina e affusolarne leggermente le punte. Infine porre i bastoncini direttamente su telai infarinati e lasciarli lievitare ancora 15 minuti circa.
Cottura:	infernare a ca. 230° C per ca. 20 minuti dando poco vapore. Dopo ca. 5 minuti dall'inizio della cottura abbassare il forno a ca. 210° C. Ca. 10 minuti prima della fine della cottura aprire il tiraggio. Cuocere per ca. 20 minuti

