

Pagnotta rustica con grano duro, grano saraceno e farro con REX SARACENO e MADRE ELITE

Semola rimacinata di grano duro	7,000 kg
REX SARACENO	3,000 kg
MADRE ELITE	0,400 kg
Sale	0,080 kg
Acqua, ca.	7,500 l
Totale impasto	17,980 kg

Impasto:	5 minuti in 1 ^a velocità + 8 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	24 - 26 °C
Riposo impasto:	60 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Pezzatura:	spezzare in pastelle da 0,600 kg
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	arrotondare le pastelle senza stringerle troppo e porle negli appositi cestini ben infarinati oppure su assi ben infarinate con la chiusura rivolta verso il basso
Lievitazione finale:	far lievitare in cella di lievitazione a 4 °C e 60 % U.R. per 16 - 18 ore
Operazioni precedenti la cottura:	far stemperare l'impasto a temperatura ambiente per ca. 60 minuti, girare delicatamente le pagnotte su telai, con la chiusura rivolta verso l'alto
Cottura:	infornare a ca. 230 °C, dando vapore quindi abbassare la temperatura del forno a 200 °C. A metà cottura aprire il tiraggio. Cuocere per ca.45 minuti

