



Ciabattina morbida con grano duro ai Cereali Antichi Waldkorn®

INGREDIENTI

Farina di frumento tipo "0" nazionale	500 g
Farina di grano duro	500 g
Waldkorn® Cereali Antichi	1000 g
Sale	10 g
Acqua	1450 g
Olio di oliva	50 g
Lievito compresso	60 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Classic Dekor	q.b.
-------------------------	------

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con 1100 g di acqua fino a formare la maglia glutinica. Aggiungere poco alla volta la restante acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Fare lievitare l'impasto in una mastella per circa 60 minuti a 28°C con 80% di umidità.

Rovesciare l'impasto sul tavolo e procedere alla spezzatura delle ciabattine (pezzature da 150 g circa), avendo cura di posizionarle sulle teglie con le estremità allungate a punta. Prima di posizionarle sulle teglie bagnare la superficie della ciabattina e fare aderire sulla parte superiore Waldkorn® Classic Dekor.

Fare lievitare il prodotto per circa 60 minuti a 30°C e 80% di umidità e quindi infornare.

Forno statico: Infornare a 240°C con vapore, abbassare il forno a 230°C e quindi cuocere per circa 18/20 minuti.

Forno ventilato: Cuocere a 20°C in meno del forno statico per 16/18 minuti.