



## Pane a lunga lievitazione ai Cereali Antichi Waldkom®

### INGREDIENTI

#### BIGA

Farina biga W360	500 g
Waldkom® Cereali Antichi	500 g
Acqua	450 g
Lievito compresso	10 g
<b>Totale</b>	<b>1460 g</b>

#### IMPASTO

Biga	1460 g
Genuit	40 g
Farina nazionale	500 g
Waldkom® Cereali Antichi	500 g
Sale	5 g
Acqua	750 g

### PROCEDIMENTO

#### PER LA BIGA:

Impastare la farina, l'acqua e il lievito per 4 minuti in prima velocità. L'impasto deve risultare non troppo formato. Porre in climabiga a 16/18°C fino al giorno successivo.

#### PER L'IMPASTO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare riposare in mastella per circa 30 minuti a temperatura ambiente e quindi procedere alla prima spezzatura e pirlatura (si consigliano pani da 1 Kg). Fare riposare la pagnotta per circa 30 minuti e quindi procedere alla formatura della forma desiderata. Fare lievitare il prodotto per circa 90/120 minuti a 28°C e 80% di umidità, fino a raggiungere la lievitazione ottimale.

**Forno statico:** Infornare la pagnotta precedentemente incisa in superficie, oppure, se dentro gli appositi stampi di legno, girata sul telo di infornamento. Cuocere a 230°C con vapore per circa 10 minuti, quindi abbassare a 200°C e cuocere per altri 30 minuti - gli ultimi 10 con valvola aperta.

**Forno ventilato:** Cuocere a 30°C in meno del forno statico.