

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PAGNOTTA AI 4 CEREALI CON VIVANT



M Pagnotta ai 4 cereali con Vivant

Lievitino

**Farina di grano tenero tipo 0
GRAN LIEVITATI**

675 g

VIVANT

Lievito madre di Ezio Marinato

50 g

Acqua 20°C

460 g

Impasto

Lievitino

1.340 g

**Farina di grano tenero tipo 0
arancione**

65 g

Farina di farro bianca

65 g

Farina di segale tipo 1

65 g

Semola di grano duro rimacinata

65 g

Farina integrale di grano tenero

65 g

Acqua 20°C

240 g

Sale

20 g

Procedimento

Impastare per 5 minuti
in prima velocità, fino a ottenere
un impasto liscio e asciutto.

Lasciar riposare il lievito
a 25-26 °C, coperto con un telo,
per circa 15-18 ore
o fino al triplicare del volume.



Procedimento

Impastare per 5 minuti in prima velocità e poi per altri 5 minuti in seconda, fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciare riposare a 27 °C, coperto con un telo, per circa 2 ore o fino a quando inizia a muoversi. Dividere in pastoni da 600 g e lasciar riposare per 30 minuti a 25 °C. Dare forma di filone con chiusura sopra, girare dopo 30 minuti e far riposare per altri 20 minuti. Stendere metà del filone, dividere in tre listarelle e intrecciare; bagnare con poca acqua l'altra metà e posizionare la treccia sopra. Far lievitare a 28 °C con l'80% di umidità per circa 120 minuti, coperto con un telo. Cuocere a 230 °C per circa 45 minuti con vapore, aprendo la valvola negli ultimi 10 minuti.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PUNTOGEL S.R.L.

Via Rossini | 6A, Bergamo

+39 035 260360

info@minetti1980.com

minetti1980.com

