

Un gruppo di professionisti al servizio della qualità!

Il TEAM TECNICO ha ideato questa ricetta apposta per te! Provala anche tu!



[www.molinomagri.it](http://www.molinomagri.it)

Seguici anche su:



## Ricette con le Farine della Tradizione

### ❖ UNO CASERECCIA ❖

#### PANE con sale ridotto - metodo diretto

DIFFICOLTÀ ● ○ ○

##### INGREDIENTI

###### POOLISH

- farina Uno Casereccia **2 kg**
- acqua fredda **2 lt**
- lievito di birra fresco **2 gr**

###### IMPASTO

- poolish + farina rinfresco Uno Casereccia **4 kg**
- acqua **1,6 lt**
- sale **100 gr**
- malto **20 gr**
- lievito di birra fresco **40 gr**

##### PROCEDIMENTO

###### FASE PRELIMINARE

- **preparare il Poolish** miscelando tutti gli ingredienti per 4' / 5' in prima velocità
- **lasciare lievitare** per 16/18 ore a 16/18°C

###### IMPASTO

- **impastare il Poolish** con gli altri ingredienti; la temperatura finale dell'impasto deve essere di 27/28°C
- **far riposare** l'impasto per 60' circa fino a raggiungere il triplo del volume iniziale
- **dividere** la pasta in pezzi da 300 gr, formare a filone corto e dopo 10' allungare a 60 cm
- **lasciare lievitare** in ambiente i filoni su assi ben infarinate per 90'
- **cuocere** a 210°C in forno a platea con vapore abbondante

#### PANE con Madre a lievitazione naturale

DIFFICOLTÀ ● ○ ○

##### INGREDIENTI

- farina Uno Casereccia **10 kg**
- acqua **5,5 / 6 lt**
- sale **200 gr**
- Madre Plus Attiva **800 gr**

##### PROCEDIMENTO

- **impastare** tutti gli ingredienti; la temperatura finale dell'impasto deve essere di 27/ 28°C
- **far riposare** l'impasto per 40' circa
- **formare** spezzando la pasta del peso di 300 gr, formare a piacere pagnotte, ciabattine, etc.
- **lasciare lievitare** in ambiente il pane su assi ben infarinate per 90'
- **cuocere** a 210°C in forno a platea con vapore abbondante