



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001144

Registrata in data 13 Mar 2017 alle ore 09:44

da CRISTIAN TORSIELLO

Pane Bianco

Pane Bianco è la ricetta che come chef dell'Osteria Arbustico, di Valva, presento alla prima edizione del Premio "LSDM Caputo Chef Project", la nuova iniziativa siglata LSDM e Mulino Caputo in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog e MySocialRecipe.

Tempo di preparazione: 20 ore

Ingredienti per 13 persone

Ingredienti per 13 pagnotte da 500 g

180 g di lievito

2,3 litri di acqua

600 g di farina segale bio

1,6 kg di farina "tipo 1" Caputo

1 kg di farina "Blu" Caputo

60 g di sale

Preparazione

Unire nell'impastatrice una parte di acqua e il lievito, gradualmente unire parte delle tre farine e lasciare impastare per 10 minuti; unire la restante parte di acqua e farine e continuare l'impasto per 20 minuti alternando pause da 3 minuti; fare incordare l'impasto e prima di completarlo versare il sale.

Far lievitare per 14 ore dopo di che spezzare il pane e cuocere a 230°C per 10 minuti con forno misto vapore al 30% di umidità; poi forno statico per altri 10 minuti al 30% di umidità.