

Categoria: Pane / Ricetta per Principianti

PANIFICARE IN CASA

BILANCIAMENTO

FASE	INGREDIENTI	QUANTITÀ G	% FARINA
Impasto	Farina tipo 1 (260W)	1000	100%
	Acqua	680	68%
	Sale fino	20	2%
	Lievito fresco	5	0,5%
	Malto in polvere	5	0,5%

Resa: Filone da 500 g (circa 3 pezzi) | Idratazione totale: 68%

GESTIONE

FASI	PREPARAZIONI	TEMPO	T°
Impasto	Farina + malto + lievito sbriciolato → aggiungere 65% acqua → sviluppare la maglia glutinica → sale → acqua a filo. Riporre in contenitore unto. T° finale impasto: 24°C. Consiglio: realizzare la sera, lavorare la mattina successiva.	20 min	24°C
Frigo	Riporre in frigo. Il freddo rallenta la lievitazione e sviluppa aromi più complessi. Lasciare fino alla mattina seguente.	10–12 h	4°C
Pre-Shape	Porzionare a 500 g. Il pre-shape crea tensione superficiale nell'impasto e facilita la forma finale. Capovolgere su piano infarinato, pre-formare a palla delicatamente senza degasare. Lasciar riposare coperto a temperatura ambiente.	30 min	T. amb.
Shape	Batard (filone): capovolgere con la parte liscia verso il basso. Piegare il lembo inferiore verso il centro, poi il lembo superiore verso il centro e arrotolare dall'alto ottenendo un filone. Riporre in un contenitore ovale con canovaccio leggermente infarinato, chiusura verso l'alto.	10 min	T. amb.
Frigo	Riporre il pane formato in frigo coperto con canovaccio. Può riposare da alcune ore fino alla sera successiva: il freddo migliora la struttura e favorisce la formazione della crosta.	2–24 h	4°C
Prep. Forno	Quando pronti a cuocere, accendere il forno al massimo con una teglia sul fondo e un pentolino d'acqua per il vapore. Il pane è già in frigo: l'incisione sarà più netta e precisa.	30 min	MAX
Cottura	Capovolgere il pane su carta forno. Incidere un taglio centrale netto con lama affilata. Infornare su teglia calda, abbassare subito a 220°C. Dopo 25 min socchiudere la porta: esce il vapore e si forma la crosta. Cuocere per 35 min totali. Fasi di cottura: • 52°C: il lievito muore, la fermentazione si blocca definitivamente. • 72°C: l'amido gelatinizza, il pane acquisisce struttura e consistenza. • 78–98°C: il glutine coagula; a 98°C il cuore è cotto. Su griglia.	35 min	220°C

NOTE