

**irca****Linea preparati per panificazione****VITASAN BREAD LGI**

Ciabatta Torchon

VITASAN BREAD LGI	kg 10
Acqua	kg 7
NATUR ACTIV	g 600

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 15-20 min.

Puntatura: 1 ora a temperatura ambiente (20-22°C).

Porre la massa in un mastello ben oliato ed infarinato in frigorifero (a 5°C) per 12-14 ore. Togliere dal frigorifero e lasciare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Capovolgere l'impasto sul tavolo, infarinare abbondantemente la superficie della pasta, appiattire leggermente quindi tagliare lunghi rettangoli del peso di circa 500 g ed attorcigliarli dando la classica forma a spirale.

Lievitazione a 28-30°C per circa 1 ora. Cottura a 220-230°C per 35-40 minuti.

VITASAN BREAD LGI è un prodotto ricco in fibre e semi. Per ottenere un pane ben lievitato si consiglia di iniziare ad impastare il mix con circa i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; prolungare l'impasto fino alla formazione della maglia glutinica, aggiungere poi la restante acqua in due riprese.