

**irca****Linea preparati per panificazione****PAN DI FARRO**

pane al farro

PAN DI FARRO	Kg 10
Acqua	Kg 5,5-6
Lievito	Kg 0,4

TEMPI D'IMPASTO: 10 minuti.**TEMPERATURA DELLA PASTA:** 26-27°C.**PUNTATURA:** 15-20 minuti a 22-24°C.**FORMELLATURA:** pezzi da g 70 a g 400.**LIEVITAZIONE:** 40-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.**COTTURA:** 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400.**IMPASTO:** il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori. Protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.**PUNTATURA:** lasciare riposare l'impasto per 20 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.**LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% per 40-50 minuti.**COTTURA:** 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.**AVVERTENZE:** i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati

secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Il pane ottenuto con PAN DI FARRO secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di tipo 0 al farro" seguita dalla lista degli ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, farro integrale (19.5%), acqua, lievito, pasta acida, sale.