

**irca****Linea preparati per panificazione****GRANSEGALE**

Pane di segale al cumino

**PRIMO IMPASTO:**

GRANSEGALE	g 1.000
Acqua	g 650
NATUR ACTIV	g 80

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10 minuti.

Lievitazione: 12 ore a 26-28°C.

In alternativa: 16-18 ore a 20-22°C.

**SECONDO IMPASTO:**

GRANSEGALE	g 1.000
Acqua	g 1.350
Semi di cumino	g 15-20
Semi di finocchio	g 15-20

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto molle ed appiccicoso.

Lasciare riposare l'impasto per 60-70 minuti a 30-32°C.

Spezzare in pezzi di circa 100 grammi e sistemarli su assi ben infarinati.

Lasciar lievitare per 90-100 minuti a 30-32°C e cuocere con vapore a 220-230°C per circa 20 minuti.