



Concorso Un pane per Bergamo

Ricetta vincitrice

Panificio Zucca di Zucca Mauro Giacomo & C. snc
Piazza San Giovanni Battista, 18 - Casnigo - BG

INGREDIENTI	gr. 700	Semola rimacinata di grano duro
	gr. 150	Farina integrale
	gr. 100	Farina gialla "fumetto"
	gr. 50	Farina di grano saraceno integrale
	gr. 25	Sale
	gr. 500	Biga di almeno 16 ore
	gr. 20	Malto
	gr. 30	Lievito di birra
	gr. 500	Acqua
	gr. 20	Zucchero
	gr. 50	Olio extravergine d'oliva
	gr. 250	Pasta di riporto

PREPARAZIONE	<p>Dopo aver pesato le 4 farine miscelarle nell'impastatrice a spirale per qualche minuto, aggiungere tutti gli ingredienti, impastare per 5 minuti in 1^a velocità e 10 in 2^a velocità. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Temperatura finale dell'impasto 26°/27°.</p> <ul style="list-style-type: none">- Per la pezzatura da circa 100 g formare un pastone da 3,700 kg di pasta e dopo 15 minuti di riposo spezzare lo stesso e infarinare le pastelle nella semola. Avvolgerle a mano dando la forma di uno "sciopeti" cioè di un fusetto. Lasciar lievitare capovolte per 40 minuti circa in cella a 30°. Prima di infornare girare i fusetti con il lato della spaccatura sopra, infornare a 240° con vapore per 25 minuti.- Per la pezzatura superiore ai 500 g, dopo il consueto riposo di 15/20 minuti, dividere l'impasto in pezzi da 650/700 g di pasta, avvolgerli a mano formando dei filoni rustici, sempre precedentemente ben infarinati con la semola. Lievitare capovolti per 40/45 minuti e infornare con vapore a 230° per 30/35 minuti.
---------------------	---

NOTA	<p>Con questo impasto è possibile fare una focaccia rustica aggiungendo il 5% di olio extravergine d'oliva all'impasto (più 0,050 kg).</p>
-------------	--
