

# Bocconcini con segale



# Ciambellone rustico

## RICETTA

### INGREDIENTI (metodo indiretto)

#### Biga

**Farina tipo "0" (W 320/340**

**P/I 0,55)**

**kg 7**

**Acqua (47%)**

**lt. 3,290**

**Lievito ( 0,8%)**

**g 56**

Impastare con impastatrice a spirale in prima velocità per 6 minuti

Temperatura finale biga: 19°C

Riposare per 18-20 ore a 18°-20°C

### IMPASTO

**Farina di segale integrale**

**kg 2**

**Farina tipo "0" (W 240/250**

**P/I 0,55)**

**kg 1**

**Acqua (65% sul totale)**

**lt. 3,210**

**Sale (2 %)**

**g 200**

**Farina di cereali maltati**

**10.000 UP circa (0.8 % sul totale)**

**g 80**

**Lievito (2,5 % sul totale)**

**g 250**

**Comino in polvere**

**q.b.**

### PROCEDIMENTO

Impastare la biga matura ed il resto degli ingredienti per 3 minuti in prima velocità e 7 in seconda. Temperatura finale dell'impasto: 27° C circa. Riposare l'impasto in un mastello per 25-30 minuti quindi capovolgerlo sul tavolo infarinato. Tagliare i pezzi del peso desiderato (si suggeriscono 300g ciascuno) e formare le pagnotte tonde avvolgendole su un piano infarinato senza chiuderle molto. Porre su assi con teli infarinati con la chiusura rivolta verso il basso e lievitare in ambiente per 45-60 minuti circa, coprendo le forme con tele di stoffa. Capovolgere le pagnotte sul telaio di infornamento e cuocere con vapore a temperatura media. E' consigliabile dare vapore in due volte, la prima quantità ridotta, subito dopo l'infornamento, il resto dopo uno o due minuti, per favorire l'apertura dei pezzi e la formazione di una rosa infarinata sulla sommità.

## RICETTA

### INGREDIENTI (metodo indiretto)

#### Biga

**Farina tipo "0" (W 320/340**

**P/I 0,55)**

**kg 7**

**Acqua (47%)**

**lt. 3,290**

**Lievito ( 0,8%)**

**g 56**

Impastare con impastatrice a spirale in prima velocità per 6 minuti

Temperatura finale biga: 19°C

Riposare per 18-20 ore a 18°-20°C

### IMPASTO

**Farina tipo "0" (W 220/240**

**P/I 0,55)**

**kg 3**

**Acqua (70% sul totale)**

**lt 3,710**

**Sale (2 %)**

**g 200**

**Farina di cereali maltati**

**10.000 UP circa (0.8 % sul totale)**

**g 80**

**Lievito (3 % sul totale)**

**g 90**

### PROCEDIMENTO

Impastare la biga matura, la farina, e la farina di cereali maltati e 3 litri di acqua per 3 minuti in prima velocità e 5 in seconda.

Aggiungere il sale e metà della restante acqua fino a completo assorbimento.

Lavorare in seconda velocità per 3 minuti ed aggiungere il lievito e la restante acqua.

Terminare l'impasto fino ad ottenere una massa tenera, liscia ma asciutta. Temperatura finale dell'impasto: 26° C circa.

Riposare l'impasto in un mastello per 30-35 minuti quindi capovolgerlo sul tavolo infarinato.

Tagliare i pezzi del peso desiderato e formare le ciambelle. Porre su assi con teli infarinati e lievitare in ambiente per 40-45 minuti circa, coprendo le forme con tele di tela.

Capovolgere le ciambelle sul telaio di infornamento e cuocere con poco vapore a temperatura media.