

Ferrarese



Fogliette all'olio

RICETTA

INGREDIENTI (metodo indiretto)

Biga

Farina tipo "0" (W 320/340

P/I 0,55)

kg 5

Acqua (47%)

lt 2,350

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 200/220

P/I 0,55)

kg 5

Acqua (38% sul totale)

lt 1,450

Sale (2 %)

g 200

Lievito (3 % sul totale)

g 150

Strutto di puro suino

g 1000

PROCEDIMENTO

Impastare la biga matura ed il resto degli ingredienti per 12 minuti in prima velocità. Temperatura finale dell'impasto: 24° C circa. Cilindrare l'impasto per 12-14 passaggi. Dall'ultimo passaggio al cilindro prelevare la pasta senza avvolgerla e stenderla sul tavolo. Tagliare le strisce dello spessore funzionale al peso finale dei pezzi ed arrotolare con il palmo della mano. Ruotare su se stesso uno dei due filoni facendo compiere un giro completo alla pasta e schiacciare con le dita il punto di contatto, in maniera da far sporgere verso l'alto il nastro arrotolato, separare le estremità dei quattro filoni che si saranno formati durante l'arrotolatura delle strisce e porre su teglia. Lievitare per circa 30-40 minuti, senza esagerare, in funzione della stagione e delle temperature. Cuocere senza vapore (o con una modesta quantità prima dell'infornamento) per 20-25 minuti a circa 240°C, avendo cura di asciugare bene il pane aprendo i tiraggi della camera di cottura.

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°C

IMPASTO

Farina tipo "0" (W 220/240

P/I 0,55)

kg 3

Acqua (47% sul totale)

lt 1,410

Sale (2 %)

g 200

Farina di cereali maltati

10.000 UP circa (0.8 % sul totale)

g 80

Lievito (2 % sul totale)

g 200

Olio extravergine di oliva

g 400

PROCEDIMENTO

Impastare la biga matura ed il resto degli ingredienti per 3 minuti in prima velocità e 7 in seconda. Temperatura finale dell'impasto: 25° C circa. Dividere in pastoni del peso desiderato, in relazione al numero di pezzi prodotti poi dalla spezzatrice e riposare per 15-20 minuti. Tranciare e formare un filoncino, riposare per qualche minuto e ripassare alla formatrice allargando appena i cilindri, per ottenere una banana con spire ben pronunciate. Porre su teglia e praticare un taglio piuttosto profondo, al centro delle forme nel senso longitudinale del pezzo. Lievitare per 45 minuti circa. Cuocere con vapore, a forno vivo, per 14-16 minuti.