

RICETTA PER GRISSINI *con Pan Fibra Classico Base Mais*

INGREDIENTI:

Miscela Oro Pan Fibra Classico Base Mais 1000 g
Acqua 630 g
Olio extravergine d'oliva o variabile 50 g
Strutto 50 g
Sale 50 g
Lievito di birra fresco 20 g
Malto 5 g



PREPARAZIONE:

1. Sciogliere il lievito nell'acqua, versare la miscela nell'apposito recipiente e iniziare a impastare in planetaria attrezzata di foglia o gancio a media velocità.
2. Versare l'acqua un po' alla volta; subito dopo, aggiungere il sale e infine l'olio (temperatura ideale dell'impasto: 20 °C- tempo circa 5 minuti).
3. Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti, prima di spezzarlo nella pezzatura desiderata, formare (utilizzando come farina di spolvero la farina di riso) quindi posizionare su teglia.

LIEVITAZIONE:

far lievitare a 38° C con umidità 80% per circa 15 minuti, fino quasi a raddoppio del volume.

COTTURA:

in forno ventilato 180° C con vapore in ingresso oppure in forno statico 200°C con vapore 5 secondi, per circa 20 minuti, aprire il tiraggio gli ultimi 5 minuti.