

PANE DI SEGALE 1

Ingredienti per 40 persone:

- 7000 g di farina di segale,
- 3000 g di farina di grano,
- 700 cl di acqua,
- 400 g di lievito,
- 200 g di sale.

Il procedimento inizia diluendo in acqua tiepida sale e lievito, che vanno messi in una impastatrice a spirale o a bracci tuffanti.

Incorporare poco alla volta la farina cercando di ottenere un impasto regolare alla temperatura di 30° C ; togliere poi la massa dell'impasto e posarla su un tavolo infarinato; coprire e far riposare l'impasto per circa 10-15 minuti; dividere l'impasto in tante parti e appoggiare le pagnotte sui semi scelti, lasciandole ancora lievitare per un'ora.

La cottura deve avvenire a 200° - 220° C per 20-25 minuti, immettendo del vapore nella camera.

A metà cottura aprire la valvola di scarico per aiutare l'asciugatura.