

# PANE CON FARINA DI GRANO DURO E SEMI DI CUMINO



# PANE CON FARINA DI GRANO DURO E SEMI DI CUMINO

## INGREDIENTI

g. 1250	farina di grano duro rimacinata
g. 250	farina W 320 P/L 0,55
g. 450	biga con lievitazione di 18/22 ore
g. 50	lievito compresso
g. 80	olio extra vergine d'oliva
g. 900	acqua
g. 40	sale
n° 3	uova
g. 10	semi di cumino (facoltativi)

### Tempi di impasto:

impastatrice spirale:	3 minuti in 1° velocità – 6 minuti in 2° velocità
impastatrice tuffante:	5 minuti in 1° velocità – 6 minuti in 2° velocità

Temperatura finale impasto: 26°C

## PROCEDIMENTO

Iniziare l'impasto con la biga, le farine, il lievito, l'acqua. A metà impasto aggiungere l'olio e il sale e successivamente le uova e i semi di cumino.

Dare un riposo all'impasto di 30/40 minuti, spezzare del peso desiderato, formare a piacere e porre su teglie o telai.

Passare in cella di lievitazione a 27/28° C per circa 50/60 minuti.

Infernare con vapore a 230° C per pezzature piccole e 210° C per pezzature grandi.

Terminare la cottura a valvola aperta.

Il tempo di cottura è determinato dalla pezzatura.

Consigli: è un pane che si accosta molto bene agli arrostiti.