

Ricetta vincitrice

La ricetta della garibalda

INGREDIENTI

gr. 700 Semola rimacinata di grano duro
gr. 150 Farina integrale
gr. 100 Farina gialla "fumetto"
gr. 50 Farina di grano saraceno integrale
gr. 25 Sale
gr. 500 Biga di almeno 16 ore
gr. 20 Malto
gr. 30 Lievito di birra
gr. 500 Acqua
gr. 20 Zucchero
gr. 50 Olio extravergine d'oliva
gr. 250 Pasta di riporto

PREPARAZIONE

Dopo aver pesato le 4 farine miscelarle nell'impastatrice a spirale per qualche minuto, aggiungere tutti gli ingredienti, impastare per 5 minuti in 1a velocità e 10 in 2a velocità. Lasciare riposare l'impasto per 15/20 minuti. Temperatura finale dell'impasto 26°/27°.

Per la pezzatura da circa 100 g formare un pastone da 3,700 kg di pasta e dopo 15 minuti di riposo spezzare lo stesso e infarinare le pastelle nella semola. Avvolgerle a mano dando la forma di uno "sciopeti" cioè di un fusetto. Lasciar lievitare capovolte per 40 minuti circa in cella a 30°. Prima di infornare girare i fusetti con il lato della spaccatura sopra, infornare a 240° con vapore per 25 minuti.

Per la pezzatura superiore ai 500 g, dopo il consueto riposo di 15/20 minuti, dividere l'impasto in pezzi da 650/700 g di pasta, avvolgerli a mano formando dei filoni rustici, sempre precedentemente ben infarinati con la semola. Lievitare capovolti per 40/45 minuti e infornare con vapore a 230° per 30/35 minuti.

NOTA

Con questo impasto è possibile fare una focaccia rustica aggiungendo il 5% di olio extravergine d'oliva all'impasto (più 0,050 kg).

Ultima modifica: Venerdì 28 Dicembre 2018

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto



Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/promozione/promozione-impresa-e-territorio/marchi-di-qualita/un-pane-per-bergamo/ricetta>