



Ricetta vincitrice

La ricetta della Garibalda.

INGREDIENTI:	<p>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</p>
PREPARAZIONE:	<p>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°.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
NOTA:	<p>Con questo impasto è possibile fare una focaccia rustica aggiungendo il 5% di olio extravergine d'oliva all'impasto (più 0,050 kg).</p>

Ultima modifica: Martedì 12 Maggio 2020

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>