



PROTOCOLLO PRODUZIONE PANE DI FARRO DELLA GARFAGNANA IGP

• RINFRESCO DI MANTENIMENTO

- Impastare farina, acqua e lievito madre impiegando le seguenti proporzioni: 100% farina, 80% acqua, 50% lievito madre.
- riporre il lievito madre rinfrescato in cella di lievitazione per 3 ore a 28°C. Successivamente trasferirlo in frigorifero a 4°C fino alle 24 ore di fermentazione.

• RINFRESCO DI PRODUZIONE

- Impastare farina, acqua e lievito madre impiegando le seguenti proporzioni: 100% farina, 80% acqua, 50% lievito madre.
- Dividere il rinfresco in due contenitori dal volume necessario sia per il mantenimento che per la produzione. Per il primo seguire quanto detto sopra, mentre il rinfresco che sarà impiegato per la produzione va riposto in cella di lievitazione per 5 ore a 28°C. Successivamente trasferirlo in frigorifero a 4°C fino alle 24 ore di fermentazione.

• RICETTE E PROCESSO DI PRODUZIONE

75% farina di farro con solo lievito madre

	% su farina totale
farina mix grano	25,00
farina di farro	75,00
acqua	55,00
lievito madre	30,00
sale	1,55
totale	100



- Autolisi: impastare per 3 minuti le due tipologie di farina con il 90% dell'acqua totale e lasciare in macchina l'impasto per 60 minuti.
- Impastare per tre minuti l'impasto formato precedentemente con il lievito madre rinfrescato il giorno precedente, il sale e l'ultima parte di acqua rimasta.
- Togliere l'impasto formato e riporlo in un contenitore per il riposo in massa di 60 minuti.
- Dopo il riposo dell'impasto procedere alla formatura delle pagnotte con mani oliate senza stressare l'impasto conferendo la forma desiderata e riporlo in stampo.
- Lasciare lievitare a 28°C per circa 4 ore o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.
- Cottura: per pani da 500gr procedere 15 minuti a 220°C con 3 secondi di vapore, dopodiché diminuire la temperatura a 190°C per altri 20 minuti.