

MOLINI DEL PONTE®
PANE NERO DI CASTELVETRANO
PRESIDIO SLOW FOOD
LE FARINE DEL PALMENTO®

Grani antichi moliti a pietra naturale

INGREDIENTI:

FARINA INTEGRALE DI GRANO DURO SICILIANO*

MACINATO A PIETRA NATURALE (LE FARINE DEL PALMENTO®)

*Varietà tumminia minimo 20%

80 % ACQUA

1,2 % SALE MARINO DI TRAPANI SUL TOTALE DELLA FARINA

30 % LIEVITO MADRE

1% OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NOCELLARA DEL BELICE

PROCEDIMENTO:

IMPASTARE PER 15-20 MINUTI IN PRIMA VELOCITA' CON IMPASTATRICE A FORCELLA O 10 MINUTI IN PRIMA VELOCITA' CON IMPASTATRICE A SPIRALE IN MODO DA OTTENERE UN IMPASTO OMOGENEO AGGIUNGERE IL SALE 5 MINUTI PRIMA DEL FINE IMPASTO

METTERE A RIPOSO PER MINIMO 30 MINUTI IN MODO DA OTTENERE IL RADDOPPIO DELL' IMPASTO TRASCORSO TALE TEMPO REALIZZARE LE CLASSICHE FORME DI "VASTEDDA" (PAGNOTTA ROTONDA) E AGGIUNGERE I SEMI DI SESAMO.

FARE LIEVITARE LE FORME CAPOVOLTE (SESAMO RIVOLTO VERSO IL BASSO) CAPOVOLGERE E INFORNARE A 250 GRADI (TEMPERATURA INIZIALE) POSIZIONANDO I PANI L'UNO A CONTATTO CON L'ALTRO.

LASCIARE IL FORNO APERTO PER I PRIMI 5 MINUTI POI CHIUDERE E FAR CUOCERE A 220-230 GRADI PER 45 MINUTI CIRCA (PEZZATURA DA 500 GRAMMI) PRIMA DI SFORNARE LASCIARE ASCIUGARE IL PANE PER 5 MINUTI A FORNO APERTO

Buon lavoro e buona degustazione

Filippo Drago

3357457677

www.molinidelponte.it

www.facebook.com/molinidelponte