

**PRODUZIONE DI PANI TIPI LOMBARDI A SIAB – SALONE
INTERNAZIONALE DELL'ARTE BIANCA – VERONA 22-26 MAGGIO 2010**

SPECIALITA' DI BERGAMO

BUSELLA

kg. 1,500 Biga
kg. 5000 Farina di frumento 250/280w
g. 50 Malto in polvere
g. 100 Sale
kg. 1,750 Acqua
kg. 0,500 Strutto
g. 150 Lievito compresso

Impasto: 2 min. 1° velocità
7 min. 2° velocità

Impastare tutti gli ingredienti.

Laminare fino ad ottenere una pasta liscia. Formare con l'ausilio della chifellatrice Filoncini da 100g. Schiacciare e ungere leggermente con olio. Portare al centro le Due estremità e ripiegare il tutto su se stesso. Incidere leggermente la parte superiore E porre a lievitare. A lievitazione terminata aprire le alette e infornare

Cottura 220° valvola aperta

GARIBALDA

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

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

"sciopetì" 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.

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

SPECIALITA' DI LODI

FOCACCIA CON GORGONZOLA CROCE

kg. 2 Farina di grano tenero "OO"
lt. 1,1 Acqua
lt. 0,14 Olio extravergine di oliva
gr. 60 Lievito di birra
gr. 36 Sale fino
gr. 16 Zuccherò
gr. 20 Malto

Impastare il tutto, fare lievitare per 30/40 minuti (coperto con un panno), dividere l'impasto in panetti del peso desiderato. Stenderli sulla teglia, fare la salamoia (acqua, sale, olio extravergine), distribuire sulla pasta e fare dei buchi con le dita, fare lievitare per circa 70 minuti a temperatura ambiente, mettere pezzetti di gorgonzola a piacimento ed infornare a 220/230° a forno ben caldo.

SPECIALITA' DI PAVIA

MICCONE PAVESE

Primo impasto:

kg. 10 Farina "OO" – 360W
lt. 5 Acqua
gr. 190 Sale
gr. 100 Malto
gr. 100 Lievito

Impastare tutti gli ingredienti per 7 minuti in prima velocità.
Fare riposare 18 ore a 16/17°

Secondo impasto:

primo impasto
kg. 3 Farina "OO" – 220W
lt. 0,9/1 Acqua circa
gr. 60 Lievito
gr. 57 Sale

Impastare tutti gli ingredienti per 8/10 minuti in prima velocità. Una volta pronto l'impasto raffinare con il cilindro, spezzare, formare e porre le trecce a lievitare in cella a 28° e il 65% di umidità per 30/40 minuti circa. Togliere dalla cella, tagliare e cuocere a 210/220°.

TRECCIA AL MAIS E AL MARRON GLACE'

Biga

kg. 1 Farina "OO" – 360W

lt. 0,5 Acqua

gr. 10 Lievito

Impastare tutti gli ingredienti per 7 minuti in prima velocità.

Far riposare 16/18 minuti a 16/17°

Impasto

Biga

kg. 1 Farina "OO" – 220W

kg. 1 Farina di mais fumetto

kg. 0,5 Farina di castagne

kg. 0,3 Burro morbido

gr. 120 Lievito

gr. 66 Sale

lt. 1,5 Acqua circa

kg. 1,5 di Marron Glacè - rottami

Impastare la biga con tutti gli ingredienti (tranne i marron glacè che andranno messi alla fine) con impastatrice spirale per 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità . Aggiungere i marron glacè e lavorare per un minuto. Fare riposare l'impasto a 28° per 20 minuti circa. Spezzare e formare. Lievitazione in Cella a 28° per 30 minuti circa. Temperatura forno 200/220° con vapore.

SPECIALITA' DI MANTOVA

SCHIACCIATA MANTOVANA

kg. 10 Farina 200 o 220 W

kg. 5 Acqua

kg. 3 Strutto

gr. 250 Sale

gr. 100 Malto

gr. 300 Lievito

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale e il lievito. Il sale verrà aggiunto a metà impasto, il lievito alla fine.

Tempi di impasto 5 minuti in prima velocità, 10 minuti in seconda velocità impastatrice a spirale.

Fare delle pagnotte da kg. 1,850, spezzare con spezzatrice e mettere su teglie. Stampare a schiacciatine e introdurre in cella di lievitazione per 30 minuti circa. Infornare con vapore a 200 o 220 gradi.