

## Pan del Giubileo scuro: Preghiera

### INGREDIENTI

### PESO

### PREPARAZIONE

#### Genumix Dark

Farina	500 g
Sale	20 g
Lievito compresso	30 g
Acqua	550 g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare 10 minuti. Spezzare in pastelle da 550g, formare delle pagnotte e adagiarle su delle assi infarinate.

Far lievitare per 30 minuti a 30°C e 75% U.R.

Spianare metà pagnotta con un matterello, quindi dividere la parte appiattita in tre strisce. Con le tre strisce formare una treccia e ribaltarla sopra la pagnotta. Sigillare facendo aderire la parte finale della treccia al resto dell'impasto, sotto la pagnotta.

Far lievitare per 40-50 minuti a 30°C e 75% U.R.

Applicare **l'ostia con il logo del Giubileo**, avendo cura di inumidirne la parte posteriore per farla aderire. Spolverare leggermente con farina, quindi cuocere dando vapore.

Cuocere in forno statico a 220°C per 10 minuti, poi abbassare la temperatura del forno a 200°C e cuocere per altri 35-40 minuti (di cui gli ultimi 15 con valvola aperta).



Inquadra il QR Code  
e scopri la videoricetta

