

## Pan del Giubileo scuro: Accoglienza

### 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 tagliare la parte appiattita in due metà. Allargare i due lembi e ripiegarli portandoli ad abbracciare il resto della pagnotta. Infine sigillare la parte finale dei due lembi 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. Prima della cottura, praticare due incisioni in corrispondenza della sovrapposizione dei due lembi con la pagnotta, 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

