

# Pane di semola di grano duro Senatore Cappelli all'olio

Dose ricetta per 1,551 kg.

800 g. Farina di grano duro Senatore Cappelli  
Uccello



200 g. Pasta di riporto

16 g. Sale

55 ml. Olio extra vergine di oliva primo frutto  
Mozzicato

480 ml. Acqua

Procedimento

**Tempo di impasto:** impastatrice spirale, 6 minuti in 1° velocità e 7 minuti in 2° velocità;

**La temperatura finale d'impasto è di 26°C.**

Miscelare la farina, il destrosio e iniziare ad impastare con 80% di acqua. A metà impasto aggiungete la pasta di riporto e dopo un minuto il sale con l'acqua rimanente.

Aggiungere l'olio e aspettare che l'impasto lo assorba tutto.

Lasciate puntare l'impasto per tre ore a temperatura ambiente e poi conservare in frigo per 12 ore.

Spezzate e arrotondate. Lasciate riposare per circa 15/20 minuti e date la forma definitiva a filone. Disporre su tavole infarinate con la chiusura rivolta verso l'alto; lasciate lievitare per circa 2 ore a 27°C. Capovolgete e tagliate sottopelle. Infornate con vapore a 210°C, dopo circa 10 minuti diminuite la temperatura di 20°C. Il tempo di cottura è determinato dalla pezzatura.