

# Disciplinare per produrre il Pane Toscano

- Farina di tipo semintegrale tipo 2 o tipo 1 ottenuta da macina a pietra, non prima di 2 mesi dall'utilizzo, la forza della farina dipende dalle varietà utilizzate, nel caso delle vecchie varietà il valore di W potrebbe essere inferiore a 120. Comunque le farine locali non dovrebbero avere il valore di W superiore a 130. Valori maggiori devono essere evitati.
  - Lievito: pasta madre.
  - Acqua 50% - 60%, filtrata e con basso contenuto di Cl (prestare attenzione all'acqua dell'acquedotto).
  - Cottura 220 °C con forno inizialmente vaporizzato.
1. La biga deve essere preparata 4 - 12 ore prima dell'impasto (dipende dalla vitalità del lievito e dalla temperatura ambiente, le condizioni migliori di temperatura per la lievitazione dovrebbero essere 20 – 25 °C).
  2. La quantità di biga da aggiungere all'impasto dovrebbe essere di circa 20 - 25 %.
  3. L'impasto (**lievito, farina e acqua**), con l'aggiunta facoltativa di NaCl (non più del 0.01 % della quantità di farina: 10 g per quintale di farina).
  4. L'impastatrice tipo a bracci tufanti, non dovrebbe esercitare una forza eccessiva, la durata dell'impastamento dovrebbe essere la minima possibile e non lasciare che l'impasto si riscaldi.
  5. Lievitazione: la lievitazione dovrebbe essere lenta, quindi deve essere controllata la temperatura dell'ambiente di lievitazione che non dovrebbe superare i 20 - 25 °C (Temperatura ottimale < 15 °C).
  6. Il formato del pane deve essere: pagnotte da 1 kg minimo, questo per permettere un'ottima composizione e vitalità del pane ottenuto.
  7. Il pane dovrebbe essere venduto quando la pagnotta ha raggiunto internamente la temperatura ambiente.