PANCARRÈ 1

Ingredienti per 40 persone:

- 10 kg di farina tipo 00,
- 500 cl di acqua,
- 150 g di lievito di birra,
- 200 g di sale,
- 450 g di strutto,
- 100 g di malto,
- 100 g di miglioratore (se disponibile).

E' il tipico pane per sandwich, tartine, toast.
Insomma, per lo spuntino veloce.
Di tradizione anglosassone, il pancarrè è confezionato nella sua tipica forma a parallelepipedo.
Lo si può trovare anche già affettato, cioè pronto per uno snack.
L'impasto è da effettuarsi possibilmente su tuffante per 20 minuti.
Con la spirale, invece, i tempi sono i seguenti: 5 minuti alla 1° velocità , 12 minuti alla seconda velocità.
Cilindrare molto bene la pasta e stabilire il peso a seconda degli stampi disponibili.
Sistemare la pasta sugli stampi sino ad un centimetro sotto il bordo superiore dello stampo; lasciarla lievitare negli stessi per circa 40 minuti.
Un miglior risultato, in particolare nella mollica, si può ottenere preformando un filone da collocare longitudinalmente nella cassetta o più filoncini da inserire trasversalmente.
Nel caso il pane dopo la cottura sia affettato e venduto confezionato è opportuno aggiungere all'impasto un additivo anti-muffa o, in alternativa, una spruzzata di alcool etilico.
Possibilmente deve avvenire su forno rotativo a 200° C per una durata vicina a 50 minuti.
A fine cottura levare i filoni di pane dagli stampi e lasciare asciugare il prodotto sino al giorno seguente; solo rispettando questi tempi il pane in cassetta può essere tranquillamente tagliato e mangiato.