

P87 | PANE ZOCCOLETTO CON LIEVÌ PANE

INGREDIENTI IMPASTO

Farina 0 Italia W 320	3000 g
Lievì pane	300 g
Olio evo	150 g
Sale	60 g
Lievito di birra fresco	30 g
Acqua	1800 g
Acqua	375 g
Origano	37 g



FARINA 0 ITALIA W 320



INFIBRA I LIEVÌ PANE
LIEVITO MADRE CON
GERME DI GRANO TOSATATO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti e 1800 gr di acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Aumentare la velocità e inserire la restante acqua e alla fine l'origano.

Lasciare puntare in massa per 35/40 minuti.

Spezzare e mettere a lievitare a 28 gradi per 90 minuti.

Cuocere a 230 gradi per 35 minuti con vapore iniziale.

Aprire valvola e cuocere per altri 10 minuti.