

P82 | PANE INFIBRA TIPO 2

INGREDIENTI PER BIGA

Farina Infibra tipo 2 w380	4000 g
Acqua	2 lt
Lievito di birra fresco	40 g
<i>Impastare la biga e mettere A 18 gradi per 18 ore</i>	

INGREDIENTI PER IMPASTO

Biga+	
Farina infibra tipo 2 w 300	4000 g
Malto	40 g
Licoli	800 g
Acqua	3600 g
Sale	160 g



INFIBRA TIPO2 W380

PROCEDIMENTO

Impastare la biga con la farina, il malto, il licoli e 2 terzi dell'acqua. Lavorare sino ad ottenere una buona maglia glutinica. Inserire il sale e terminare con l'acqua facendola assorbire poco per volta.

Mettere l'impasto a puntare circa 1 ora o comunque quasi al raddoppio del volume.

Spezzare del peso voluto, dare una preforma e dopo circa 10 minuti la formatura finale.

Mettere in lievitazione in cesti o tra le tele e far lievitare per circa 2,5 ore a 27 gradi

Girare su telai infornamento, tagliare e infornare.

Per pezzature da 600 gr cuocere in forno statico, infornando a 240 gradi con vapore. Dopo 20 minuti abbassare la temperatura a 200 gradi e proseguire la cottura per altri 30 minuti circa aprendo la valvola negli ultimi 20 minuti di cottura.