

P89| PANE RUSTICO CON LIEVÌ PANE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------|--------|
| Farina Primamacina pane rustico | 3000 g |
| Lievì pane | 300 g |
| Acqua | 2000 g |
| Olio | 130 g |
| Sale | 60 g |
| Lievito di birra | 80 g |



**INFIBRA PRIMAMACINA
PANE RUSTICO**



**INFIBRA I LIEVÌ PANE
LIEVITO DI MADRE
CON GERME
DI GRANO TOSTATO**

PROCEDIMENTO

Impastare la farina Infibra Primamacina pane rustico, Lievì pane, l'olio e 1800 g di acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Aumentare la velocità e inserire il sale e la restante acqua.

Lasciare puntare in massa per 60 minuti.

Spezzare e dare preforma con riposo di 20 minuti (pezzature 600 gr).

Filonare e fare lievitare per 60-90 minuti.

Cuocere a 230 gradi.