

P90 | PANE IN CESTINO CON LIEVÌ PANE

INGREDIENTI BIGA

Farina Infibra tipo 2 W 380	1500 g
Acqua	825 g
Lievito di birra fresco	12 g

Mettere a lievitare a 18 gradi per 18 ore



INFIBRA TIPO 2 W 380

INGREDIENTI IMPASTO

Farina Infibra tipo 2 W 300	1500 g
Lievì pane	300 g
Acqua	1485 g
Sale	60 g



**INFIBRA TIPO 2
W 300**



INFIBRA LIEVÌ PANE

PROCEDIMENTO

Impastare biga, farina Infibra tipo 2 W 300, Lievì pane e il 60% dell'acqua da ricetta, ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Alzare la velocità, aggiungere il sale e la restante acqua in piu' riprese.

Lasciare puntare 40 minuti

Spezzare in pz. di pasta da 600 g e dare preforma, lasciare riposare 20 minuti.

Formare e mettere in lievitazione 45/60 minuti.

Cottura a 230 gradi per 20 minuti con vapore iniziale.

Abbassare a 200 gradi, e proseguire la cottura per 30 min circa aprendo la valvola a fine cottura.