

Z50 | CROKKIA CON NOIR IN BIGA

INGREDIENTI PER BIGA

Infibra Crokia	800 g
Primamacina Noir	200 g
Acqua	500 g
Lievito di birra fresco	10 g

INGREDIENTI PER IMPASTO

Biga	
Infibra Crokia	1000 g
Acqua	1100 g
Malto	10 g
Sale	40 g
Olio evo	60 g



**INFIBRA
CROKKIA**



**PRIMAMACINA
NOIR**

PROCEDIMENTO

Impastata la biga porre a maturare 18h/18 gradi.

PER L'IMPASTO: inserire in vasca la biga, la farina, il malto, parte dell'acqua (circa il 60%) e iniziare ad impastare. Aggiungere la restante acqua poco alla volta e, solo quando quella precedente è stata assorbita, inserire sale e passare in seconda velocità completando con l'idratazione e l'olio. A impasto incordato e chiuso, mettere a puntare in massa 1 ora coperto. Spezzare, formare e lasciare lievitare per circa 2 ore in cella a 28/30 gradi con umidità o, in mancanza di umidità, chiudere le cassette con i coperchi.

PRECOTTURA: girare l'impasto su Polverina Denti, stendere imprimendo con il classico passaggio delle dita e porre su pala o telaio infornamento. Cuocere in statico a circa 290 gradi con 90% cielo e 10% platea.

COTTURA: farcire e reinfornare per la cottura finale. In alternativa, fatta la precottura, il prodotto può essere immediatamente abbattuto, passato poi in conservazione (-18) e rigenerato all'occorrenza.