

P100 | PANE TIPO2 CON BIGA AL 50%

INGREDIENTI BIGA

Farina Infibra Tipo2 W380	2000 g
Acqua	1000 g
Lievito di birra	20 g

INGREDIENTI IMPASTO

Farina Infibra Tipo2 W300	2000 g
Malto	20 g
Acqua	1800 g
Sale	80 g



INFIBRA TIPO 2 W 380

PROCEDIMENTO

Impastare la biga e porre a riposare 18 ore a 18 gradi

IMPASTO:

Mettere in vasca la farina, la biga, il malto e parte dell'acqua. Lavorare sino ad ottenere una buona maglia glutinica. Inserire il sale e terminare con l'acqua rimanente in più riprese. Far puntare la massa per 60 minuti o comunque quasi al raddoppio del volume. Spezzare in pezzi da 600gr e dare una preforma. Dopo 20 minuti, dare la formatura finale. Trasferire in cesti o tra le tele e far lievitare per circa 90 minuti a 26 gradi. Girare su telaio di infornamento, praticare i tagli ed infornare su platea a 240 gradi con vapore, dopo 20 minuti abbassare la temperatura a 200 gradi e proseguire la cottura per altri 40 minuti a valvola aperta.