

P101 | BAGUETTE ALL'ANCIENNE

INGREDIENTI BIGA

Farina Primamacina Noir	3 Kg
Farina Infibra 0+340	1 Kg
Acqua	2 L
Lievito di birra	40 g



INGREDIENTI IMPASTO

Infibra 0+250	4 Kg
Acqua	3600 g
Malto Extramalt Denti	40 g
Lievito di birra	40 g
Sale	160 g

INFIBRA ZERO+
W250 / W340

PRIMAMACINA
NOIR

PROCEDIMENTO

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

IMPASTO:

Mettere in vasca la farina, la biga, il malto, il lievito e parte dell'acqua e iniziare a impastare. Inserire il sale e terminare con l'acqua rimanente.

Temperatura finale dell'impasto 25°C.

Far puntare la pasta in massa per circa 40/50 minuti a temperatura ambiente.

Spezzare in pezzi da 350 gr circa e fare dei filoni non troppo stretti. Dopo circa 10 minuti di riposo, allungare i filoni portandoli a 60 cm di lunghezza.

Disporli su teli a ventaglio con la chiusura della pasta verso l'alto e lasciare in lievitazione per 25/30 minuti circa.

Girare su telai di infornamento, far riposare 5 minuti circa così da formare una leggera pelle e praticare i classici tagli obliqui sulla lunghezza.

Inforiare in forno statico a 240/230°C con vapore, cuocere per circa 25 min. aprendo la valvola nel fine cottura.