

P17 | PANE FILONE PRIMAMACINA E INFIBRA W300

INGREDIENTI BIGA

Lievito madre liquido rinfrescato	200 g
Lievito di birra	10 g
Farina Primamacina Pane Rustico	500 g
Farina Infibra tipo1 W300	500 g
Sale	20 g
Acqua	800 g



LINEA INFIBRA
PRIMAMACINA PANE RUSTICO
TIPO1 W 300

PROCEDIMENTO

Mettere in vasca le farine, i lieviti, una parte di acqua e avviare in prima velocità.

Aggiungere a filo acqua durante l'impastamento e una volta raggiunto l'incordatura, unire il sale, altra acqua e passare in seconda velocità.

Arrivare a chiusura dell'impasto completando l'idratazione.

Dare pieghe sul tavolo o in vasca.

Mettere l'impasto a puntare in un contenitore coperto per 2 ore a 25 gradi.

Girare l'impasto su tavolo spolverato e fare pezzature.

Dare una prima pirlatura leggera e dopo 10 minuti ripetere dando la formatura definitiva.

Mettere il pane nei cestini spolverati e lasciarli coperti a 4 gradi per 12 ore

Tirare fuori a temperatura ambiente per 30 minuti, capovolgere su pala/nastri infornamento, spolverare, fare tagli e infornare con vapore iniziale.

Cuocere a 210 gradi, tempo secondo pezzature, aprendo la valvola a fine cottura.