

P96 | PAN FIORE

INGREDIENTI BIGA

Farina Infibra 0+340	2 Kg
Acqua	900 g
Lievito di birra	20 g

INGREDIENTI IMPASTO

Primamacina Noir	2 Kg
Malto	20 g
Acqua	1700 g
Sale	80 g



INFIBRA PIZZA
ZERO + 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. Chiuso l'impasto, far puntare la massa per 30 minuti.

Spezzare in pezzi da 420g, 280g, 25g e dare una preforma.

Stendere con il mattarello la pezzatura da 280g e spennellare sul bordo con dell'olio.

Posizionare sul disco appena formato il pezzo da 480gr precedentemente schiacciato e portato alla stessa dimensione del disco. Rovesciare il disco sul piano di lavoro e segnare il centro con la parte stretta del mattarello. Praticare sei tagli distanziati tra loro partendo dal bordo del segno centrale fino al bordo esterno del disco di pasta. Portare le punte dei tagli al centro del disco e posizionare al centro il pezzo da 25 gr precedentemente decorato con dei semi.

Mettere in cella di lievitazione.

Al raddoppio posizionare su telaio di infornamento, cospargere con della farina ed infornare.

Cuocere su platea a 240 gradi in entrata e poi in caduta e aprendo la valvola negli ultimi 10 Minuti. I tempi di cottura per queste pezzature sono di circa 40 minuti