

## P97 | PAN TRIANGOLO

### INGREDIENTI BIGA

Farina 0+340	1200 g
Acqua	540 g
Lievito di birra	12 g

### INGREDIENTI IMPASTO

Primamacina Pane	2800 g
Malto	12 g
Lievito di Birra	28 g
Acqua	2000 g
Sale	80 g



INFIBRA PIZZA  
ZERO + W340



PRIMAMACINA  
PANE

### 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 700 gr e dare una preforma. Attendere altri 30 minuti e procedere con la formatura a triangolo.

Bagnare la superficie della pagnotta e decorare con semi.

Posizionare su assi di legno e lasciare lievitare fino al raddoppio.

Trasferire su telaio di infornamento, ed infornare su platea a 230 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 60 minuti.