

Z60 | TEGLIA CROKKIA E NOIR

INGREDIENTI PER BIGA

far maturare 18 ore a 18 gradi

Farina INFIBRA CROKKIA	1000 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	10 g



**INFIBRA
CROKKIA**

INGREDIENTI PER IMPASTO

Farina "primamacina" Noir	1000 g
Acqua	1100 g
Lievito di birra	10 g
Sale	50 g
Malto	10 g



**INFIBRA
PRIMAMACINA NOIR**

PROCEDIMENTO

Inserire in vasca la biga, la farina, il malto, il lievito e iniziare a impastare in prima velocità. Aggiungere poco per volta l'acqua rimanente e a impasto formato inserire il sale e passare in seconda velocità.

Una volta terminato l'impasto, lasciar puntare in massa aspettando il raddoppio (circa 1 ora e mezza).

Fare pezzature secondo teglie cottura (1200gr per teglia 60X40) e mettere i filoni a riposare in cassette per 2 ore circa a temperatura ambiente.

Spolverare il tavolo, girare l'impasto, rispolverare e stendere la pasta.

Passare in teglie oliate e finire la stesura.

Finire con l'olio per la bianca o con il pomodoro per la rossa.

Fare precottura a 300 gradi per 5 minuti. Procedere anche in tempo differito (previo abbattimento) alla seconda cottura finale a 250 gradi per 3 minuti circa.