

PANE CON LIEVITO NATURALE (DIRETTO LUNGO)

5000 g farina **INFIBRA PRIMAMACINA pane rustico**

350 g lievito naturale

3000 g acqua

350 g olio extra v. di oliva

35 g malto di frumento

100 g sale

Temperatura finale 21 gradi

lasciare riposare 16/18 ore a 18°

tagliare l'impasto in pezzature di 1000 g circa e arrotolare delicatamente.

dopo averle lasciate riposare 10 minuti riarrotolare e mettere su assi infarinate a riposare per 3-4 ore.

Spostare sui telai di infornamento senza girare le pagnotte, incidere e cuocere con vapore a 200 gradi per 60-80 minuti avendo cura di aprire la valvola a fine cottura.