

Idea del mese



GRISSOLINI CON ERBE+



BIGA	
FARINA 0 (194)	500 gr
Acqua	225 gr
Lievito di birra	5 gr
Totale	730 gr



BIGA	730 gr
ERBE+	500 gr
Acqua fredda da versare in 2-3 volte	300 gr
Malto	10 gr
Sale	25 gr
Olio (tipo secondo i gusti)	150 gr
Lievito di birra	20 gr

- Preparare la biga in 16/24 ore a una temperatura di 18/20°C
- Unire la biga agli ingredienti e impastare
Temperatura finale dell'impasto 26°C
- Formare in filoni, appiattare, coprire con pellicola e far riposare a +4°C per circa 20 minuti
- Tagliare e posare in teglia
- Lievitazione a 28/32°C per 60/90 minuti e umidità all'80%
- Cottura a seconda del forno a disposizione.



www.molinopn.com