

ZOCCOLETTO CON OLIVE

Per la biga (16/24 ore)

Farina 302 F/0 Forza+	gr 1.000
Acqua	gr 450
Lievito di birra	gr 10

Per l'impasto

Biga	gr 1.460	
Farina 302 F/0 Forza+	gr 100	
Malto in polvere	gr 10	
Sale	gr 20	
Acqua fredda	gr 250	
Olive denocciolate	gr 400	TOT. gr 2.240

Impastare la biga a 18 °C e lasciare maturare a 15/20 °C (estate/inverno) per 16/24 ore.

Impastare e lasciare riposare in massa per 40/50 minuti, quindi procedere con la formatura del peso desiderato (n.b. le olive vanno inserite a fine impasto).

Lasciare lievitare a temperatura ambiente per 30/50 minuti, quindi cuocere con leggero inserimento di vapore, con tempo di cottura in funzione della pezzatura del prodotto.

