

PANE PASTA DURA

Per la biga (10/14 ore)

La 0 Italiana cod. 310	gr 5000
Lievito di birra	gr 50
Acqua (42,5%)	gr 2.125

Impastare velocemente per 3/4 minuti e lasciare maturare a 16/18 °C.

Per l'impasto

La 0 Italiana cod. 310	gr 5000
Lievito di birra	gr 150
Strutto	gr 400
Malto	gr 50
Sale	gr 200
Acqua	gr 2.675

Puntare per 15/20 minuti a temperatura ambiente. Raffinare velocemente. Formare le forme.
Lasciare lievitare a 30 °C per circa 60 minuti e cuocere in funzione del peso della pezzatura.

