

## PANE CON PASTA MADRE FRESCA

### Ingredienti

La 1 Italiana cod. 311	gr 8.000
Pasta madre fresca	gr 3.000
Sale	gr 180
Malto	gr 100
Acqua	gr 6.500

Impastare e tenere a puntare per 60/90 minuti a 30 °C.

Spezzare e preformare.

Puntare per 30 minuti.

Formare definitivamente e lasciare lievitare a 28/30 °C per 2/3 ore.

Cuocere come di consuetudine in base alla pezzatura.

