

SCROCCHIA ITALIANA

Ingredienti

Per la biga (16/24 ore a 18 °C):

La "1" Italiana SUPER cod. 312 gr 700

Acqua fredda (45%) gr 315

Lievito di birra gr 7

Per l'impasto:

La "1" Italiana SUPER cod. 312 gr 300

Acqua fredda (70% tot.) gr 385

Olio extra vergine di oliva gr 80

Sale (2,5% tot.) gr 25

Malto gr 10

Impastare con temperatura finale di 26 °C. Lasciare riposare a 30/35 °C per 50/40 minuti, quindi spezzare e formare dei filoni. Lasciare riposare in cassa per 2,5/3 ore a temperatura ambiente. Cuocere a 260/280 °C per 7/5 minuti.

