

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.

