

PANE CASERECCIO

Per la biga (13 ore circa)

La 1 Italiana Super cod. 312	gr 7000
Lievito di birra	gr 70
Acqua (42,5%)	gr 3150

Impastare velocemente per 3/4 minuti e lasciare maturare a 18/20 °C per 13 ore circa.

Per l'impasto

La 1 Italiana Super cod. 312	gr 3000
Lievito di birra	gr 100
Malto in polvere	gr 100
Sale	gr 200
Acqua	gr 3350

Temperatura finale impasto 26/28 °C. Puntare per 50/60 minuti, quindi spezzare e formare.
Lievitazione per 60/90 minuti a 28/30 °C.
Procedere con la cottura in funzione del peso della pezzatura.

