

TORINESI STIRATI

Ingredienti

La "1" Italiana SUPER cod. 312	gr 1.000
Malto in polvere o pasta	gr 20
Sale	gr 20
Lievito di birra	gr 30
Acqua	gr 580
Olio extravergine di oliva (a fine impasto)	gr 100

Impastare gli ingredienti con temperatura finale di 26 °C, quindi fare dei filoni.

Lasciare riposare coperto a temperatura ambiente per 90 minuti circa. Fare filoncini e stirare su tappeto. Cuocere a 200 °C per 15/20 minuti circa.

Se troppo lunghi, sezionare alla lunghezza desiderata.

