

FILONCINI A IMPASTO DIRETTO CON IMPASTO+ BASE TIPO 1 **Di Ezio Marinato**

Impasto+ BASE tipo 1 cod.304	g 1.000
acqua	g 600
lievito compresso	g 20
sale	g 20

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti assieme per 10 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità, temperatura pasta 26 °C. Lasciare in massa per 30 minuti a 24/25 °C, pesare da gr 250 e formare a pagnottina.

Far lievitare le forme coperte con tela di plastica per 15/20 minuti, passare in formatrice per ottenere un filoncino corto (15/20 cm).

Mettere nelle teglie, far lievitare 30 minuti a 28/30 °C.

Spolverare con un po' di farina, fare 3-4 tagli sulla lunghezza del filoncino.

Cuocere a 240° con vapore iniziale per 30 minuti circa, aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura.

