

FILONE RUSTICO TIPO 1 **Di Ezio Marinato**

Pasta fermentata

Farina 301 Performa Impasto+ I/1	gr 1.000
Acqua	gr 600
Sale	gr 20
Lievito compresso	gr 10

Impastare tutto assieme per 10 minuti in prima velocità.

Formare una palla, mettere in un contenitore sufficientemente capiente e passare in frigo a +4° per 12/15 ore

Per l'impasto

Tutta la pasta fermentata più	
Farina 301 Performa Impasto+ I/1	gr 2.000
Acqua	gr 1.500
Lievito compresso	gr 5
Malto	gr 10
Sale	gr 40

Impastare tutto assieme tranne il sale, che verrà unito all'impasto dopo 10 minuti, e gr 300 di acqua che verrà unita lentamente a più riprese.

Temperatura pasta 26° C.

Far puntare 30 minuti (o fino a far raddoppiare il volume iniziale).

Pesare da gr 400 e dare una leggera preforma.

Dopo 15 minuti, dare la forma finale al filone.

Far lievitare per 60 minuti a 28° oppure 90° in ambiente, avendo cura di coprire i filoni con un telo di tela e uno di plastica per evitare che si formi una crosta in superficie.

Tagliare e cuocere a 240° C con vapore iniziale per 35/40 minuti avendo cura di aprire la valvola gli ultimi 15 minuti.

