



Pane con biga (SPECIALE!!!) 2.0

Dosi per 50 pezzi da 100 g ca.	Ingredienti	Dosi per 100 pezzi da 100 g ca.
-----------------------------------	-------------	------------------------------------

Biga:

2000 g	Farina Manitoba	4000 g
15 g (20 g)	Lievito disidratato (Lievito di birra)	30 g (40)
1720 g	Acqua	3440 g

Amalgamare e far maturare per 18/24 ore in un recipiente ermetico in cantina (18/20 °C MAX)

Impasto:

Tutta	Biga	Tutta
1000 g	Semola di grano duro rimacinata	2000 g
50 g	Strutto	100 g
50 g	Olio Extravergine di oliva	100 g
120 g	Acqua	240 g
75 g	Sale	150 g

Preparazione

- 1) Preparare la biga il giorno prima impastando gli ingredienti per 5 min. ca.
- 2) A maturazione avvenuta mettere la biga nella vasca, aggiungere gli altri ingredienti e impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (8' ca.)
- 3) Versare l'impasto sul tavolo leggermente unto con olio; ungere con un goccio d'olio anche l'impasto e coprirlo con un telo in nylon.
- 4) Spezzare (100 g) e formare, far lievitare per 45 minuti in cella (30 °C - 90% umidità).
- 5) Preriscaldare il forno a 240 °C, ventole al massimo e valvola chiusa; infornare e abbassare la temperatura a 220 °C, vapore 3 sec. e cuocere per 17 min (13 min. se la pezzatura è 50 g.). A 5 minuti dalla fine cottura aprire la valvola.