INFIBRA

GUARDA LA VIDEORICETTA

P77 | CIABATTA LIEVITAZIONE MISTA CON PRIMAMACINA NOIR

INGREDIENTI

Farina Infibra PRIMAMACINA NOIR (30%)	900 gr
Farina SELEZIONE DENTI 0M2 (70%)	2100 gr
Acqua (76%)	2300 gr
Licoli (30%)	900 gr
Lievito di birra (2,5%)	75 gr
Sale (2%)	60 gr
Olio extra vergine d'oliva (2%)	60 gr
Malto (1%)	30 gr

INFIBRA PRIMAMACINA **NOIR**

SELEZIONE DENTI **0 M2**

PROCEDIMENTO

Inserire in vasca le farine, il malto, il licoli, il lievito di birra e il 60% dell'acqua prevista in ricetta.
Lavorare in prima velocità portando alla creazione di una struttura omogenea
Inserire il sale e parte dell'acqua rimanente e assorbita quest'ultima, inserire l'olio e l'ultima parte dell'acqua.
Chiudere l'impasto a una temperatura di circa 27/28 gradi.
Mettere in mastello coperto a puntare per circa 1 ora e mezza.
Girare sul tavolo con abbondante spolvero e spezzare a piacere.
Porre su assi di legno infarinati e lasciare lievitare per circa 40 minuti.
Girare su assi infornamento e cuocere su platea a 240 gradi su statico e abbondante vapore a inizio cottura.
Cuocere circa 30 minuti per piccole pezzature, aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti di cottura.

DENTI FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it
Tel: +39 05220340085
Mail: technicalservice@molinodenti.it
commerciale@molinodenti.it