

PANE SEMOLA

1 MIEI
PANI IN
PENTOLA

RICETTA		grammi
FARINA	SEMOLA	500
FARINA		
FARINA		
FARINA		
ACQUA AUTOLISI 60%		225
MADRE		100
ACQUA II PARTE		150
SALE		10
GRASSI	OUO	15

	ore
AUTOLISI ACQUA E FARINE	1220
IMPASTO	1330
<i>durata impasto</i>	15 N/N
<i>temperatura finale</i>	//

→ RINFRESCO 11-1330

	dalle	alle
MASTELLO	1330	1615
PEZZATURA E PREFORMA su asse	1615	1730
FORMATURA E CESTINO	ore	1740

NOTTE IN FRIGO

COTTURA		
	ore	gradi
accensione forno con pentola	830	250
tagli		
inserimento pane in forno	920	250
cottura con coperchio	50	
cottura scoperto	15	

TOT 1h e 5