

**PANE**

**FARLO e NOCCIOLE**

RICETTA		grammi
FARINA FARLO		150
FARINA NOCCIOLE		150
FARINA PETRA 9		100
FARINA OLIOZAP		100
ACQUA AUTOLISI 60%		250
MADRE		110
ACQUA II PARTE		125
SALE		12
GRASSI		25

+ 50 MIRTILLI  
50 NOCCIOLE

	ore
RINFRESCO LIEVITO	9-11:20
AUTOLISI ACQUA E FARINE	10:20
IMPASTO	11:20
durata impasto	10 MIN
temperatura finale	27°

2H e 20 MIN 27°

	dalle	alle
MASTELLO	11:30	1:35
PEZZATURA E PREFORMA su asse	1:35	1:50
FORMATURA E CESTINO	ore	15

**NOTTE IN FRIGO**

COTTURA		
	ore	gradi
accensione forno con pentola	5:40	250
tagli		
inserimento pane in forno	6:20	250
cottura con coperchio	55 MIN	250
cottura scoperto	15 MIN	

senza 50 MIN scaldarsi

→ Girare a metà la pentola  
6:20-6:45  
6:45-7:10  
7:10-7:25