

PANE

GRANO ARSO

PECAN.  
MIRTUW

| RICETTA            |        |        |
|--------------------|--------|--------|
|                    |        | grammi |
| FARINA             | ARSO   | 75     |
| FARINA             | TIPO Ø | 425    |
| FARINA             |        |        |
| FARINA             |        |        |
| ACQUA AUTOLISI 60% |        | 260    |
| MADRE              |        | 110    |
| ACQUA II PARTE     |        | 115    |
| SALE               |        | 12     |
| GRASSI             | OUO    | 25     |

50 PECAN.  
50 MIRTUW

|                         | ore    |
|-------------------------|--------|
| RINFRESCO LIEVITO       | 845    |
| AUTOLISI ACQUA E FARINE | 1005   |
| IMPASTO                 | 11     |
| durata impasto          | 12 MIN |
| temperatura finale      | 25,05  |

|                              | dalle | alle |
|------------------------------|-------|------|
| MASTELLO                     | 1126  | 1410 |
| PEZZATURA E PREFORMA su asse | 1410  | 1510 |
|                              |       |      |
| FORMATURA E CESTINO          | ore   | 1520 |

NOTTE IN FRIGO

| COTTURA                      |        |       |
|------------------------------|--------|-------|
|                              | ore    | gradi |
| accensione forno con pentola | 550    | 250   |
| tagli                        |        |       |
| inserimento pane in forno    | 630    | 250   |
| cottura con coperchio        | 50 MIN |       |
| cottura scoperto             | 15 MIN |       |