

PANE

GRANO ARSO

PECAN.  
MIRTIWI

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 MIRTIWI

	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	