

PANE

AVENA
MANDORLE FICHI

RICETTA		grammi
FARINA	AVENA	150
FARINA	INTEGRALE	100
FARINA	PANETTONE	100
FARINA	360 W Ø	150
ACQUA AUTOLISI 60%		250
MADRE		110
ACQUA II PARTE		110
SALE		12
GRASSI	OLIO	25

TOT 360 ACQUA 70%

60 FICHI SECHI
60 MANDORLE

	ore
RINFRESCO LIEVITO	930
AUTOLISI ACQUA E FARINE	1050
IMPASTO	1150
durata impasto	10 MIN
temperatura finale	25,5

	dalle	alle
MASTELLO	1206	1435
PEZZATURA E PREFORMA su asse	1435	1535
FORMATURA E CESTINO	ore	1540

T.CASA 22°

→ MESSO FUOCO H. 1630

NOTTE IN FRIGO

COTTURA		
	ore	gradi
accensione forno con pentola	555	250
tagli		
inserimento pane in forno	630	250
cottura con coperchio	50 MIN	
cottura scoperto	15 MIN	