

**PANE**

**CASNAGNE**

RICETTA		grammi
FARINA CASNAGNE		100
FARINA PANADITE		100
FARINA INTEGRALE		150
FARINA TIPO <del>A</del>		150
ACQUA AUTOLISI 60%		260
MADRE		110
ACQUA II PARTE		115
SALE		12
GRASSI	000	25

13% PROT.  
13% PROT

→ + 50 NOCI  
50 UVEDA

	ore
RINFRESCO LIEVITO	840
AUTOLISI ACQUA E FARINE	30
IMPASTO	11
durata impasto	12 MIN
temperatura finale	26,4

NOTA Tenete a asciugare  
perché castagne  
assorbe acqua!

	dalle	alle
MASTELLO	1110	1340
PEZZATURA E PREFORMA su asse	1345	1515
FORMATURA E CESTINO	ore	1520

TEMPERATURA CASA 21,9

NOTTE IN FRIGO

COTTURA		
	ore	gradi
accensione forno con pentola	550	250
tagli		
inserimento pane in forno	630	250
cottura con coperchio	55 MIN	
cottura scoperto	10 MIN	