

PANE

SCEREAU
UVETA NOC

RICETTA		
		grammi
FARINA	SCEREAU	200
FARINA	PETRA 9	100
FARINA	PANEZONE	150
FARINA	OIOZHP	50
ACQUA AUTOLISI 60%		275
MADRE		110
ACQUA II PARTE		100
SALE		12
GRASSI	OLIO	25

Molino Rossetto 10% prot
13,5%

+ 60 UVETA
60 NOC

	ore
RINFRESCO LIEVITO	830-11
AUTOLISI ACQUA E FARINE	10
IMPASTO	11
durata impasto	11 MIN
temperatura finale	23°

→ LIEVITO PRESO A 1,8 MATURAZIONE

	dalle	alle
MASTELLO	11	14
PEZZATURA E PREFORMA su asse	1410	1510
FORMATURA E CESTINO	ore	1510

→ incella a 26° (T. CASA 20°)

→ CASOLO SU TAVOLO T. AMBIENTE 50 MINUT
FINO H. 16

NOTTE IN FRIGO

FRIGO H. 16

COTTURA		
	ore	gradi
accensione forno con pentola	510	250
tagli		
inserimento pane in forno	540	250
cottura con coperchio		55
cottura scoperto		10

55 coperto
10 scoperto