

PANE AD ALTA IDRATAZIONE

Impasto

Ingredienti

g	1.100	Farina
g	900	Acqua
g	20	Malto
g	16-17	Lievito di birra
g	20	Sale

Procedura

Informazioni generali: ad ogni aggiunta di ingredienti lavorare in prima velocità per circa 60 secondi al fine di miscelare gli ingredienti in modo ottimale e senza schizzi

Fare l'autolisi di 1 ora, inserendo nella vasca di MISS BAKER tutta la farina e l'85% di acqua della ricetta ed impastando a velocità minima.

Aggiungere il malto, il lievito di birra e la restante acqua a filo, impastando a media velocità.

Infine, aggiungere il sale con l'ultima parte di acqua, portando la macchina a velocità medio/alta.

Chiudere l'impasto tra i 24° e i 26°C.

*Scarica le ricette Bernardi
per l'evento Dolomiti Ho.Re.Ca.*

