

PANE AD ALTA IDRATAZIONE

INGREDIENTI

Gr 1000 Farina tipo 1
Gr 160 Lievito naturale maturo
20 gr Sale
10 gr Malto
600 gr Acqua



PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Lasciar riposare l'impasto ottenuto 20 - 30 minuti a temperatura ambiente coperto da telo. Spezzare ed arrotolare lasciando le palle sul tavolo 5 minuti. Formare e coprire con un telo. Lasciar lievitare per circa 3 / 4 ore finchè non raddoppi il volume ed infornare a 220°C con molto vapore.

