



## BIOVE

### INGREDIENTI

Preparare una biga di 20/24 ore con:

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| g. 1000 | farina W 340 P/L 0,55 |
| g. 450  | acqua                 |
| g. 10   | lievito               |

Tempi di impasto biga:

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| impastatrice spirale  | 3 minuti in 1° velocità |
| impastatrice tuffante | 4 minuti in 1° velocità |
| impastatrice forcella | 5 minuti in 1° velocità |

Ingredienti impasto:

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| Biga    | +                         |
| g. 3000 | farina W 220/230 P/L 0,55 |
| g. 1850 | acqua                     |
| g. 80   | sale                      |
| g. 20   | malto                     |
| g. 60   | lievito compresso         |

Tempi di impasto:

|                        |   |
|------------------------|---|
| impastatrice spirale:  | 3 minuti in 1° velocità – 7 minuti in 2° velocità |
| impastatrice tuffante: | 4 minuti in 1° velocità – 8 minuti in 2° velocità |

Temperatura finale impasto: 26°C

### PROCEDIMENTO

Dopo aver ultimato l'impasto lasciarlo riposare per circa 20 minuti quindi spezzare del peso desiderato.

Formare i pezzi ottenuti prima a filone e successivamente a bocconcino avendo l'accortezza di schiacciare le estremità verso l'interno. Coprire con un telo e lasciare lievitare per 70-80 minuti circa.

Utilizzando lo stampo apposito tagliare i pezzi a metà e sistemarli sui telai con il taglio rivolto verso l'alto.

Infornare subito a temperatura moderata, senza vapore e con tiraggi e bocche del forno aperti.

Dopo circa 5-6 minuti chiudere le bocche e i tiraggi e continuare la cottura che è determinata dalla pezzatura.