



## P78 | PANE CON NOIR A LIEVITAZIONE MISTA

### INGREDIENTI

---

Farina INFIBRA PRIMAMACINA NOIR	2100 gr
Acqua	650 gr
Licoli	300 gr
Lievito di birra	15 gr
Malto	10 gr
Olio extra vergine d'oliva	22 gr



---

INFIBRA PRIMAMACINA  
NOIR

### PROCEDIMENTO

---

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale, l'olio e una parte di acqua.

Lavorare in prima velocità portando alla creazione di una struttura omogenea.

Inserire il sale e parte dell'acqua rimanente e assorbita quest'ultima, inserire l'olio e l'ultima parte di acqua.

Mettere in mastello coperto a puntare per 60/90 minuti a 28/30 gradi.

Spezzare e formare a piacere.

Mettere in lievitazione per 60/90 minuti a 28 gradi.

Girare su assi infornamento e cuocere su platea a 240 gradi su statico con abbondante vapore a inizio cottura e poi terminare aprendo la valvola.