



Ciabatta Biga e Semi

g	200	Farina Tipo 00 "Panettone" Molino Dallagiovanna
g	1670	biga
g	10	malto in polvere
g	510	acqua
g	24	sale
g	8	lievito compresso

Per biga:

g	100	Farina Tipo 00 "Panettone" Molino Dallagiovanna
g	450	acqua
g	10	lievito compresso
g	200	semi misti

Impastare tutti gli ingredienti, lasciar maturare per 14-16 ore a temperatura di 16°C.

Procedimento:

Impastare la biga, la farina, il lievito e il malto con metà d'acqua, quando l'impasto diventa sodo iniziare ad inserire gradualmente l'altra parte di acqua, il sale ed impastare per altri 3 minuti. Dare 1 giro in macchina dopo 15 min. Versare l'impasto in un contenitore e lasciar lievitare per 1 ora ,versare sul piano da lavoro spolverato con farina di semola, spezzare in panetti da 200g l'uno dando l'apposita forma. Far rilievitare e cuocere a 250°C per 20 min. Circa in forno statico (CIELO 5 E TERRA 2).

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

