



## LAPALA CON BIGA

impasto indiretto al 50%

### Biga:

- g 1000 Mix **Oltregrano, "LaPala"**
- g 500 acqua (50%)
- g 10 lievito fresco (1%)

Impastare per 3/5 min. in 1° velocità ottenendo un impasto grezzo. Riporre la massa in un mastello oliato e coperto per 16/18 ore in cella a 16/18°C.

### Rinfresco:

- Biga +
- g 1000 Mix **Oltregrano, "LaPala"**
- g 1100 acqua (80% sul totale della farina)
- g 44 sale (2.2% sul totale della farina)
- g 40 olio extravergine di oliva (2% sul totale della farina)
- g 10 lievito fresco (1% sulla farina di rinfresco).

Procedimento (T° impasto finale, 24-26°C):

Mettere nell'impastatrice (spirale) la biga, la farina per il rinfresco, il lievito fresco e 600 gr di acqua. Impastare quindi per 4 minuti in 1° velocità. Azionare la 2° velocità (per un totale di 5 minuti) e dopo 1 minuto cominciare ad aggiungere gli altri ingredienti aspettando il loro assorbimento: una parte dell'acqua rimanente, l'olio, un'altra parte di acqua, il sale a pioggia e l'ultima parte di acqua restante. Riporre la massa in un mastello a T° ambiente (22-24°C) per 40/50 minuti. Filonare del peso desiderato (600 gr per mezzo metro) e mettere i filoni nelle vaschette. Lasciare lievitare per 2/2,30 ore a T° ambiente (22-24°C) prima della cottura.

Precuocere e terminare la cottura a 260-280°C per 3/4 minuti.

Ove possibile, mantenere in congelamento per almeno 24 ore prima dell'utilizzo.

### 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

