



## LAPINSA CON BIGA IN FRIGORIFERO

Impasto indiretto in bassa T° al 50%

### Biga:

- g 1000 Mix **Oltregrano, "LaPinsa"**
- g 600 acqua (60%)
- g 20 lievito fresco (2%)

Impastare per 3/5 min. in 1° velocità ottenendo un impasto grezzo. Riporre la massa in un mastello oliato e coperto per 16/20 ore in frigo a +4°C.

### Rinfresco:

- Biga +
- g 1000 Mix **Oltregrano, "LaPinsa"**
- g 1000 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).

(T° impasto finale, 26-27°C):

Mettere nell'impastatrice (spirale) la biga, le farine per il rinfresco, il lievito fresco e 550 gr di acqua. Impastare quindi per 4 minuti in 1° velocità. Azionare la 2° velocità (per un totale di 5 minuti) e dopo 30 secondi 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 oliato a T° ambiente (21-22°C) per 50 minuti circa. Filonare del peso desiderato (consigliati 300 gr) e mettere i filoncini nelle vaschette. Lasciare lievitare per 2/2,30 ore a T° ambiente (21-22°C) prima della precottura. Stendere su semola o semola di riso. Precuocere, abbattere e mantenere in negativo per almeno 24 ore.  
T° di cottura: 260-280°C.

### 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.