

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Biova

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 10 kg di farina
- 80 g di lievito di birra
- 90 g di sale
- 3
- 2 l d'acqua tiepida (18-20°C)
- 200 g di strutto (a piacere)

PREPARAZIONE

1 Dopo aver deposto sulla spianatoia la farina, apritela a fontana, quindi versate gli ingredienti, badando di impastarli tenendo distanti il sale dal lievito; come dire prima il lievito e per ultimo il sale.

Date alla pasta un tempo di lievitazione di 80-90 minuti circa, in un ambiente di 30°C circa, facendo una piega in quattro, trascorsi i primi 45 minuti.

Prendete l'impasto e formatelo a grosse pagnotte, copritele con un telo e lasciatele lievitare per circa un'ora a 30 e 70% d'umidità.

Tagliate in due le forme con la raschia di legno, onde evitare l'apertura del taglio prima

dell'infornata.

Infornate subito a temperatura sostenuta (250-270°C), per circa 30 minuti, secondo la pezzatura.

Nei mesi estivi l'acqua va a 10-12°C e il lievito si riduce a 70g.