



LaPinsa OLTREGRANO EASY

impasto indiretto in bassa T° al 50%

Biga:

1000 gr mix LaPinsa Oltregrano Easy

550 gr acqua (55%)

15 gr lievito fresco (1.5%)

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 frigo a +4°C.

Rinfresco:

Biga +

1000 gr mix LaPinsa Oltregrano Easy

950/1050 gr acqua (75/80% sul totale della farina)

40 gr sale (2% sul totale della farina)

40 gr olio extravergine di oliva (2% sul totale della farina)

10* gr lievito fresco (1% sulla farina di rinfresco).

Procedimento (T° impasto finale, 23/25°C):

Mettere nell'impastatrice (possibilmente spirale) la biga, la farina per il rinfresco, il lievito fresco e 550 gr di acqua. Impastare quindi per 5 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 (24°C) per 50/60 minuti. Filonare del peso desiderato (250 gr) e mettere i filoncini nelle vaschette. Lasciare lievitare per 2,30/3 ore a T° ambiente (24°C) prima della precottura. Precuocere per 2 minuti a 310-360°C; riutilizzarle subito dopo per il servizio, oppure: mantenere in frigo a +4°C per 2/3 gg dopo aver avvolto le basi con la pellicola, oppure ancora abatterle (a -40°C) mantenendole (avvolte nella pellicola) a -18°C per circa 20 gg. Le basi si possono utilizzare sia da congelate sia dopo averle fatte stemperare per almeno 20 minuti a T° ambiente.

*se si utilizzasse il lievito di birra secco, dividere per 2 le dosi consigliate mantenendo le stesse tempistiche di lievitazione.

N.B.:

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.

