



PANE ALLA BIRRA



INGREDIENTI

Ingredienti

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| • <i>Universale</i> | 1.000 gr |
| • <i>Birra doppio malto</i> | 650/ 700 gr |
| • <i>Lievito di birra</i> | 30 gr |
| • <i>Miele</i> | 80 gr |
| • <i>Sale</i> | 20 gr |

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 15 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 10 minuti;
Pezzatura e Formatura | Come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 60 minuti, con umidità;
Cottura | 250°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.
 Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 250°C con valvole chiuse per 15/20 minuti secondo il peso dei prodotti.