



PANCAMPAGNA POMODORI E OLIVE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna Rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Strutto* 40 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Pomodori secchi* 300 gr
- *Olive di Gaeta* 150 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 25 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto aggiungendo i pomodori e le olive quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 30/40 minuti secondo il peso dei prodotti.