



FESTOSO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Festoso 10000 gr
- Lievito 30 gr
- Acqua 5500 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto (spirale) | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;

Temperatura pasta | 24°/27°C;

1° riposo | 15 minuti;

Pezzatura | pezzare nel peso desiderato;

2° riposo | 10 minuti;

Formatura | bocconcini, sfilatini, pagnotte, ecc.

Lievitazione Finale | 60 minuti in cella , con umidità;

Cottura | 230°C, con poca umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 15 minuti, realizzare pastoni del peso desiderato, dando poi 10 minuti di riposo. Formare i pani desiderati e lasciar lievitare in cella per circa 60 minuti. Cuocere a 230°C con poca umidità iniziale.