

TONDA CON BIGA AL 20%



BILANCIAMENTO

FASE	INGREDIENTI	QUANTITÀ (G)	% SULLA FARINA
BIGA BRC (Biga di Riporto Controllato)	Farina tipo 0 320W	200	20%
	Acqua	100	50%
	Lievito di birra fresco	0,6	0,3%
	sale	1	0,3%
AUTOLISI	Farina tipo 0 280W	800	80%
	Acqua	480	60%
IMPASTO FINALE	Autolisi completa	1280	
	Lievito di birra compresso	6	60%
	Malto	3	0,3%
	1° Acqua	20	60%
	Sale	30	3%
	2° Acqua	100	
	Olio extravergine di oliva	20	2%

GESTIONE

FASE		PREPARAZIONI	TEMPO	T°
PREFERMENTO	Biga BRC	Impastare in retromarcia la farina con acqua, lievito e sale, inserire in un contenitore leggermente oliato e far riposare a 4°C.	24 ore	4°C
	Autolisi	Inserire la farina e l'acqua in macchina, far girare per 3-4 minuti. inserire in contenitore oliato.	1 ora	4°C
IMPASTO	Chiusura	Inserire l'autolisi in macchina con la biga BRC, la prima acqua, il lievito, il malto e formare la maglia glutinica in 1° velocità per 4-5 minuti. Inserire il sale, far assorbire e ultimare con l'ultima acqua restante. Far girare in 2° velocità ed infine aggiungere l'olio. Controllare il test della finestra.	10-15 minuti	18-20°C T°U
	Puntata	Far puntare l'impasto in un contenitore leggermente oliato con l'aumento del 20% del suo volume.	24 ore	4°C
GESTIONE	Lievitazione controllata	Formare i panetti da 270 g e riporre in lievitatore a 26°C per 4 ore, abbassare a 18°C per poter gestire il servizio.	4 ore	26°C
	Lievitazione a temperatura ambiente	Formare i panetti da 270 g e lasciarli per 3-4 ore a temperatura ambiente. Riporre a 4 °C per il mantenimento e cacciare 30 minuti prima dell'utilizzo.	4 ore	T.A.
COTTURA	Forno a legna		130 secondi	420°C
	Forno elettrico	Cielo 7 - Platea 2	130 secondi	480°C

