

# 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

FASI	PREPARAZIONI	TEMPO	T°
PREFERIMENTO	Biga BRC	24 ore	4°C
	Autolisi	1 ora	4°C
IMPASTO	Chiusura	10-15 minuti	18-20°C T°U
	Puntata	24 ore	4°C
GESTIONE	Lievitazione controllata	4 ore	26°C
	Lievitazione a temperatura ambiente	4 ore	T.A.
COTTURA	Forno a legna	130 secondi	420°C
	Forno elettrico Cielo 7 - Platea 2	130 secondi	480°C

