



NAPOLETANA CODIFICATA

BILANCIAMENTO

FASE	INGREDIENTI	QUANTITÀ (G)	% SULLA FARINA
IMPASTO	Farina tipo 0 280W	1000	100%
	Lievito di birra compresso	6	0,6%
	1° Acqua	600	60%
	Sale	30	3%
	2° Acqua	50	

GESTIONE

FASI		PREPARAZIONI	TEMPO	T°
IMPASTO	Chiusura	Inserire farina in macchina, la prima acqua, il lievito e formare maglia glutinica in 1° velocità per 4-5 minuti. Inserire il sale, far assorbire e ultimare con l'ultima acqua restante.	10-15 minuti	T°U 24°C
	Puntata	Non prevista.		
GESTIONE	Lievitazione a temperatura controllata	Formare i panetti da 250 g e riporre a 4°C per altre 24 ore, non eccedere con i tempi potresti aver bisogno di una farina più forte. Stemperare per 2 ore prima dell'utilizzo	24 ore	4°C
	Lievitazione a temperatura ambiente	Formare i panetti da 250 g e lasciarli per 8 ore a temperatura ambiente.	8 ore	T.A.
COTTURA	Forno a legna		90 secondi	480°C
	Forno elettrico	Cielo 7 - Platea 2	90 secondi	480°C

