

## Filone rustico con grano saraceno

con RUCKDESCHEL'S DURUM-S, MALTOINPASTA IREKS  
e STABILASE



### Preparazione biga:

Farina di grano tenero (W 350)	8,000 kg
Farina di grano saraceno	1,000 kg
RUCKDESCHEL'S DURUM-S	0,500 kg
Lievito	0,050 kg
Acqua	4,500 l
<b>Totale impasto</b>	<b>14,050 kg</b>

Impasto: 4 - 5 minuti in 1<sup>a</sup> velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 20 °C

Riposo biga: 16 - 20 ore a ca. 16 °C

### Impasto:

Biga	14,050 kg
Farina di grano tenero (W 350)	1,000 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,300 kg
STABILASE	0,050 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	4,000 l
<b>Totale impasto</b>	<b>19,600 kg</b>

Impasto: 4 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 8 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (spirale)

Temperatura impasto: 26 °C

Riposo impasto: 90 - 120 minuti

Pezzatura: spezzare da 0,750 kg

Lavorazione:	formare a filone e porre con la chiusura rivolta verso il basso su assi ben infarinate
Lievitazione finale:	20 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Operazioni precedenti la cottura:	girare i filoni su telai d'infornamento
Cottura:	infornare a 230 °C abbassando a 210 °C, dando vapore. Cuocere per ca. 45 minuti, dopo 15 minuti aprire il tiraggio