

Filone rustico con sauer poolish con MADRE ACIDA e SAUER&MALZ

Poolish:

Farina di grano tenero (W 280)	1,000 kg
MADRE ACIDA	1,000 kg
Lievito	0,010 kg
Acqua	2,000 l
Totale impasto	4,010 kg

Impasto:	5 minuti (miscelazione completa e omogenea di tutti gli ingredienti)
Temperatura impasto:	20 °C
Riposo impasto:	4 ore a temperatura ambiente, quindi lasciar riposare ulteriormente a 4 °C tutta la notte

Impasto:

Farina di grano tenero (W 280)	8,000 kg
Poolish	4,010 kg
SAUER&MALZ	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	5,000 l
Totale impasto	17,510 kg

Impasto:	6 minuti in 1 ^a velocità + 4 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	27 °C
Riposo impasto:	180 minuti ca. coperto con un telo di plastica
Pezzatura:	0,700 kg
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	formare a filone e porre a lievitare in appositi cestini o su assi ben infarinate, con la chiusura rivolta verso il basso
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R per 60 - 90 minuti
Operazioni precedenti la cottura:	girare i filoni su telai di infornamento, con la chiusura rivolta verso l'alto
Cottura:	infornare a 240 °C, dando vapore, quindi abbassare la temperatura a 200 °C per 50 minuti avendo cura, gli ultimi 20 minuti, di aprire il tiraggio

