

Mafalde

con FIORDIFARRO

Preparazione biga:

FIORDIFARRO	8,000 kg
Lievito	0,080 kg
Acqua, ca.	4,000 l
Totale impasto	12,080 kg

Impasto:	4 minuti
Temperatura impasto:	23 °C
Riposo impasto:	16 – 18 ore a 16 °C

Impasto:

Biga	12,080 kg
FIORDIFARRO	2,000 kg
Acqua, ca.	1,000 l
Totale impasto	15,080 kg

Impasto:	5 minuti in 1 ^a velocità + 2 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Riposo impasto:	10 minuti
Pezzatura:	0,100 kg, formare a filoncino
Riposo intermedio:	5 minuti
Lavorazione:	allungare i filoncini manualmente (65 - 70 cm circa) e formare raccogliendo a fisarmonica. Inumidire la superficie con acqua e guarnire le forme con semi di sesamo o papavero
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 38 °C e 75 % U. R. per ca. 60 minuti
Cottura:	infornare a 230 °C abbassando a 200 °C, con vapore. Cuocere per ca. 20 minuti. Dopo 15 minuti aprire il tiraggio

