

**irca****Linea miglioratori****NATUR ACTIV**

Bocconcini (Natur Activ)

---

**PRIMO IMPASTO (biga)**

---

Farina (280-300w) g 5.000

Acqua g 2.500

NATUR ACTIV g 300

---

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10 minuti

Lievitazione: 12-13 circa ore a 24-26°C

in alternativa: 14-16 ore a 20-22°C

L'impasto quadruplica il suo volume iniziale.

---

**SECONDO IMPASTO**

---

Primo impasto g 7.800

Farina (240-250w) g 5.000

Acqua\* g 3.500-3.600

Sale g 200

YORK EVOLUTION g 100

---

\*La quantità d'acqua va regolata in base alla tipologia di farina utilizzata.

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10 minuti

Temperatura della pasta: 24-26°C

Puntatura della pasta: 60-70 minuti a 28-30°C

Spezzatura: da 50 a 60 grammi

Formellatura

Lievitazione: 90 minuti circa a 28-30°C

Cottura: 15-20 minuti a 230-240°C