

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

Ciabatte (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 5.400-5.500

CIABATTA NUCLEO g 1.000

MALTEX g 50

*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: pezzi da 250 g

Formellatura

Lievitazione: 90 minuti circa a 28-30°C

Cottura: 20-25 minuti a 220-240°C