

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

Filoncini alle olive

PRIMO IMPASTO:

NATUR ACTIV	g 60
Farina di grano tenero	g 1.000
Acqua	g 550

- Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10 minuti
 - Lievitazione: 12 ore a 26-28°C
- In alternativa: 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO:

Farina di grano duro	g 1.000
Acqua	g 600-650
Sale	g 40
OROMALT	g 15
YORK EVOLUTION o TRIAL HP	g 10
Olive denocciolate in salamoia*	g 3.000

*(messe a scolare la sera precedente)

Impasto: impastare tutti gli ingredienti ad esclusione delle olive fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere le olive e continuare ad impastare per breve tempo.

Temperatura della pasta 24-26°C.

Puntatura: formare due filoni e lasciarli riposare su assi ben infarinate per 90 minuti a 28-30°C.

Formellatura: tagliare dei pezzi di circa 120 grammi della lunghezza di circa 30 centimetri.

Lievitazione: porre su teglie e mettere in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.

Cottura: cuocere con vapore a 220-240°C fino a doratura.