

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

Pan di campagna con Natur activ

Farina di segale	g 300
Farina di grano tenero (230-250W)	kg 2
Acqua	kg 1,6-1,7
YORK EVOLUTION	g 20
Sale	g 45
NATUR ACTIV	g 130

- Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10-12 minuti
- Puntatura: 1 ora a temperatura ambiente (20-22°C)
- Porre la massa in un mastello in frigorifero (5°C) per 12-14 ore
- Togliere dal frigorifero e spezzare in pezzi da 500 grammi
- Lasciare riposare a temperatura ambiente per 1 ora
- Arrotolare in forma rotonda od a filone
- Lievitazione a 28-30°C per circa 2 ore
- Cottura a 220-230°C per 35-40 minuti

Avvertenze: il dosaggio dell'acqua può variare in funzione dell'assorbimento delle farine.