

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

Pane toscano (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 3.400-3.500
Sale (aggiunto verso la fine dell'impasto)	g 50
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: pezzi da 800 g

Formellatura

Lievitazione: 90 minuti circa a 28-30°C

Cottura: 20-25 minuti a 220-230°C