



MICCONE

👨🍳 Livello base

Pane tradizionale dalla forma rustica e dall'anima autentica, caratterizzato da una crosta croccante e da una mollica morbida e fragrante.

PREPARAZIONE

FARINA DI GRANO TENERO - TIPO 0
(W260)
ACQUA
NATIVUM GERME DI GRANO
STRUTTO
SALE
OROMALT

1000g
550g
40g
30g
20g
10g

Pesare tutti gli ingredienti.

Versare nell'impastatrice e impastare per 10 minuti in prima velocità, poi per 5 minuti in seconda velocità.

Con la sfogliatrice o il mattarello dare delle pieghe per dare forza all'impasto e renderlo liscio. Spezzare in dei panetti da 1kg formando dei filoni piuttosto stretti. Far lievitare per 45 minuti su un telo. Prima di infornare, realizzare sulla forma un taglio profondo da parte a parte.

Infornare e cuocere per circa 35 minuti a 230°C senza vapore e valvola chiusa.