



# BIOVA

👨🍳 Livello base

Nato come prodotto semplice da forno, nel tempo la Biova diventa un simbolo della panificazione piemontese.

## PROCEDIMENTO

FARINA DI GRANO TENERO - TIPO 1  
(W260)  
ACQUA  
NATIVUM GERME  
OLIO EVO  
SALE  
OROMALT

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

Pesare tutti gli ingredienti.

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

Con la sfogliatrice (o il cilindro, o il mattarello) dare delle pieghe per dare forza all'impasto e renderlo liscio.

Spezzare dei panetti da 600g formando dei filoni piuttosto stretti.

Far lievitare su tavole o telai per 45 minuti.

Con l'apposita raschia tagliare a metà la biova e disporre sul telaio con il telo sopra.

Infornare e cuocere per circa 25 minuti a 230°C senza vapore e valvola chiusa.