



Biga per il Pane



La biga è un preimpasto che serve per realizzare diverse varietà di pane; la si ottiene dopo diverse ore di fermentazione.

Ingredienti

- 500 g di farina 0
- 5 g di lievito di birra
- 240 ml di acqua
- poco olio per ungere

Impastare velocemente tutti gli ingredienti e ungere con un pennello il panetto ottenuto e lasciar lievitare in un recipiente alto fino a che sarà raddoppiato di volume.



Una volta lievitato coprire il recipiente con un panno umido e mantenere a temperatura ambiente (tra i 16°C e i 18°C) per 15/24 ore. Durante l'estate quando la temperatura è superiore a quella richiesta, per una lievitazione ideale si può aggiungere

all'impasto del sale (2% rispetto al peso della farina) per rallentare il processo di lievitazione.

