



# ΧΑΡΑΤΑ AMB POLISH AMB FARINA DE BLAT TOVA

Data: 07/03/2018

Ingredients	Form. base	%farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina molta a la pedra 70%	1000			3000	3
Germen de blat tou				500	0,5
Sal				100	0,1
Aigua				2100	2,1
Poolish					
Oli d'oliva verge					
POOLISH				1500	1,5
Farina semiforça S180				1500	1,5
Aigua				2	0,002
Llevat					

Pastem i deixem reposar a una temperatura de 8° unes 15-18 hores.

24h

Realitzem una fermentació de 24 hores

Fornegem a 240 C° sense vapor durant uns 20-25 minuts en forn de sola o pedra.

