



Pane integrale con lievito naturale di piergiorgio giorilli - [Visualizza sul sito](#) di Cristina

Ho preso la ricetta dal libro " Panificando ... " di Piergiorgio Giorilli.
È un mix di farine:

integrale e 00 (W 280),
acqua il 65% sulle farine,
lievito madre il 30% sulle farine,
malto 1%
sale 2,2%

Il giorno prima ho rinfrescato il lm con pari peso di farina e metà di acqua.
Al mattino ho messo in autolisi le farine con acqua e lievito per 30 minuti, poi ho proseguito aggiungendo gli altri ingredienti. Lasciato l'impasto per 40 minuti a riposo ho sagomato 4 filoni (partivo da un mix di 1 chilo di farine) e li ho lasciati lievitare sino al raddoppio.
Ho poi infornato nel forno a legna.





Appena sfornato "cantava" Peccato non abbiate potuto sentirlo

[Vai alla discussione sul forum](#)