

Impasto n:



Numero Panielli _____



Peso Panielli _____



Tempo totale lievitazione _____

Ingredienti:



Farina

1
2
3

Quantità: _____

Tipo: _____

Marca: _____

% _____



Acqua: _____ gr.



Sale: _____ gr.



malto: _____ gr.

Grassi: tipogia _____

quantità _____

gr. _____

Lievito: tipogia _____

quantità _____

gr. _____

Tipo di impasto:

Diretto

Indiretto



Tipo

ingredienti

ore

Biga

Polish

P.D.R.

Lievitazione:

Puntata:

t.a.

temperatura

tempo

°C

h.

t.c.

°C

h.

Apretto:

tempo

_____ h.

Cottura:



Forno: _____

Pietra:

Originale

Biscotto

Fiesoli

Temperatura:

cielo

platea

Tempo:

min. _____

min. _____

Com'è venuta:

Profumo: _____

Sapore: _____

Elasticità _____

Stesura: _____

Alveolatura: _____

Note: _____

