



PANE CAMPAGNOLO

(1) Biga: 1t lievito 1t miele 2c farina
(24h) 1/3 c acqua, 90-100F + 2/3 c acqua 70-75F

(2) Pasta: 1t lievito 1T sale 5 - 5 1/2 c farina
(2-3h) 2c acqua 70-75F

(3) 2 pagnotte: alzarsi 1-1 1/2 h;
cuocere al forno di 50-60 minuti @ 400F
(interno 200F)