

ELABORAÇÃO DE UMA BIGA

A biga é um fermento de origem italiano, que ao contrário de um poolish é muito mais consistente e duro. Este fermento dará ao pão um sabor mais ácido e, por sua vez, encurtará os tempos de fermentação. A biga costuma ser usada na ciabatta, um tradicional pão italiano.

Fórmula básica para elaboração de uma biga

- Farinha 1 kg
- Fermento biológico fresco 0,008 kg
- Água 0,650 kg
-

Depois de amassar bem a biga, embrulhe o recipiente com filme plástico. É importante que o recipiente seja grande o suficiente para que a massa possa fermentar.

A biga pode crescer 2 a 3 vezes o seu volume inicial. Levar à geladeira por 12 horas.

Após 12 horas na geladeira, retire a massa, deixe descansar a temperatura ambiente por 1 a 2 horas, e depois refrescar para preparar o pão da Ciabatta.