

SOJA BROT

Miscela con tritello e crusca di soja
per la produzione di pane e panini alla soja.

Linea Pasticceria



Soja

legume ricco
di proteine nobili,
fibre, minerali
e vitamine!

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Soja Brot

Ricette	100%	50%
SOJA BROT	1.000 g	1.000 g
Farina tipo "0"	-	1.000 g
Acqua	600 g	1.200 g
Lievito di birra	30 g	60 g
Sale	-	20 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Riposo dell'impasto 15 min.

Spezzare e formare.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C 75% U.R.

cottura:

220-230 C° con vapore.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859