

PROBODY 70- Focaccine con miscela di semi

Miscela di semi

MIXED SEEDS	300 g
Acqua fredda	300 g
Totale Miscela di semi	600 g

Impasto

PROBODY 70	2.100 g
Farina di grano tenero (380W)	900 g
Lievito di Birra	90 g
Acqua	2.600 g
Miscela di semi	0 g
Totale Impasto	5.690 g

Lavorazione:

Miscela di semi

Tostare Mixed Seeds e appena tolti dal forno versarli nell'acqua fredda, lasciare raffreddare 30 minuti.

Modalità di impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto: 26/27°C

Riposo dell'impasto: 10 min.

Pezzatura: 100 g. Formare, avvolgere e depositare nella teglia specifica unta, lasciar riposare 10 min. formare.

Per teglia 60x40 pezzatura da 1200-1400 g, dopo un riposo di 10 minuti stendere l'impasto su teglia unta.

Lievitazione 30°C 75% U.R. per 40 min. ca.

Cottura: 220°C con vapore, Rotor 190°C per 15/20 min.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com