

PAN DELLA VIGNA - Pane e panini ai semi d'uva

KOMPLET PAN DELLA VIGNA

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	600 g
Lievito	35 g
Totale	1.635 g

Lavorazione:

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

Temperatura dell'impasto: 24-25°C

Riposo dell'impasto: 15 minuti

Formare a piacere.

Lievitazione: 45 minuti circa a 30°C U.R. 75%

Cottura: 200-210°C con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com