

MAC SOFT 10%- Club sandwich

Farina (W230)	10.000 g
MAC SOFT 10%	1.000 g
Acqua	5.500 g
Zucchero	300 g
Strutto	600 g
Lievito di Birra	350 g
Sale	225 g
Totale	17.975 g

Lavorazione:

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

Temperatura impasto: 26 - 28°C

Riposo: 5 Min.

Spezzare formare e depositare in stampo unto.

Lievitazione: 60min. 30°C 70% U.R.

Cottura:

180°C per 60 min.

(gr.1800 di pasta in stampo da 5L di contenuto)



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com