

PAN DELLA VIGNA - El formai

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	500 g
Vino rosso	200 g
Lievito	30 g
Miscela di formaggi	300 g
Totale	2.030 g

Lavorazione:

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

Porre a puntare per 30 min. circa e formare a piacere.

Far lievitare a 30°C e 75% u.r. per 1 ora circa.

Prima di infornare cospargere di olio e scaglie di grana.

Cottura : 210°C per 20 minuti circa



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com