

PAN DELLA VIGNA - Bauletto mediterraneo

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito	30 g
Pomodoro secco sott'olio	200 g
Olive verdi	150 g
Capperi	50 g
Totale	1.780 g

Lavorazione:

Impastare PAN DELLA VIGNA, acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungervi poi i restanti ingredienti.

Riposo dell'impasto: 30 min. circa.

Pezzatura: 450 g, depositare in stampo PANBAULETTO.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 min. circa.

Cottura: 220°C per 40 minuti circa con vapore



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com