

PAN DELLA VIGNA - Pancho villa

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	500 g
Vino rosso	150 g
Lievito	30 g
Pancetta affumicata	150 g
Grana grattugiato	100 g
Totale	1.930 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti e miscelare a parte la pancetta e il grana, incorporali quindi a fine impasto.

Far puntare per 30 min. circa, quindi formare a piacere e porre a lievitare per 1 ora circa a 30° 75% u.r.. Prima di infornare versare un filo di olio extra vergine di oliva.

Cottura : 210°c per 20 minuti circa



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com