

PAINFORT - Pane alla birra

PAINFORT	1.000 g
Acqua	300 g
Birra	300 g
Lievito di Birra	20 g
Totale	1.620 g

Lavorazione:

Solite

Far puntare 40 min. circa, quindi formare come d'abitudine.

Consigliamo delle schiacciatine usate come focaccia, con sopra del formaggio saporito.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com