

PAN DELLA VIGNA - Focaccia al Sagrantino e salsiccia di cinghiale

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Sagrantino di Monte Falco	300 g
Salsiccia di cinghiale	200 g
Acqua	250 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.800 g

Lavorazione:

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

Far puntare l'impasto 30' quindi formare come da abitudine. Lievitazione 1h ca. a 30°C con 75% di u.r.

Cuocere a 200°C per 15' ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com