

PAINFORT - Painfort 50%

PAINFORT	1.000 g
Farina di grano tenero	1.000 g
Acqua	1.200 g
Lievito di Birra	60 g
Totale	3.260 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego: impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che risulterà anche cordoso nella ricettazione con l'aggiunta di farina.

Temperatura impasto

Riposo impasto

Lievitazione

Cottura

Pani da 750 gr. : 50 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com