

CHIA BROT - Focaccia

KOMPLET CHIA BROT 40

BUTTERTOAST	900 g
CHIA BROT 40	100 g
Acqua	500 g
Lievito di Birra	50 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Totale	1.600 g

Lavorazione:

impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Tempo di riposo: 10 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su teglia.

Lievitazione: 30° C a 75 U.R. per 40 min. ca.

Bucare la pasta con le dita e cospargere con emulsione di acqua sale e olio.

Cottura: statico 210-220 °C per 20 min.ca. con vapore, Rotor 190°C

Info: semi di Chia contenuti in ricetta 0,9% ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com