

GRANTURK - Sfilatini

KOMPLET GRANTURK

GRANTURK	1.000 g
Acqua	550 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Lievito di Birra	30 g
Totale	1.630 g

Lavorazione:

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

Tempi di impasto: 3 min prima velocità + 7 min. seconda

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 20 min.

Pezzature da 400 g.

Preformare.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Allungare a 60 cm e depositare su teglia ondulata con chiusura in basso.

Lievitazione: 30° C ca. con 75 % di U.R. per 40 min. ca.

A lievitazione ultimata incidere.

Cottura:

Statico 220°C per 30 min. ca con vapore. Rotor 190 °C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com