

BREADKORN - Bauletto di tipo integrale

BREADKORN	10.000 g
Lievito di Birra	300 g
Acqua	5.900 g
Totale	16.200 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio.

Tempo d'impasto: 4 min. in prima velocità + 8 minuti in seconda velocità.

Temperatura impasto: 26°C

Riposo impasto: 20 minuti

Pezzatura: 350 g

Lievitazione: 45 minuti

Cottura: 210°C per 40-45 minuti.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com