

BREADKORN - Focaccia di tipo integrale

BREADKORN	1.000 g
Acqua	700 g
Olio extravergine d'oliva	30 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.780 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 teglie unte.

Lievitazione: 30° C a 70 U.R. per 40 min. ca.

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

Cottura: 210-220° C per 20 min.ca. con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com