

PAN DELLA VIGNA - Focaccia al vino rosso e speck

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Vino rosso	300 g
Speck a cubetti	200 g
Acqua	250 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.800 g

Lavorazione:

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

Riposo dell'impasto: 30 min. Formare.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 60 min. circa.

Cottura: 200°C per 15 min. circa con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com