

PAN DELLA VIGNA - Crostini alla pancetta

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	350 g
Vino rosso	150 g
Lievito	30 g
Pancetta affumicata	150 g
Grana grattugiato	100 g
Totale	1.780 g

Lavorazione:

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

Formare dei filoncini e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 70% per 45 min. circa.

Cottura: 200°C per 20 minuti ca. con vapore.

Far raffreddare, tagliare a fette di 1 cm d'altezza, porle sulle teglie, spennellarle con olio e ripassare in forno a 150°C per ulteriori 10 min. circa.



La qualità piace!

