

LIEVITOP - Baguette

LIEVITOP	30 g
Farina di grano tenero (320W)	1.000 g
Acqua	570 g
Sale	20 g
Totale	1.620 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. temperatura dell'impasto: 25-27°C. Lasciar riposare l'impasto per 20 min. circa. Spezzare nel formato di 300 g, pre-formare e far riposare per ulteriori 10 minuti. Formare e far lievitare per ulteriori 70 minuti circa in cella a 30°C 80% U.R. Prima della cottura estrarre dalla cella lasciando formare una pelle in superficie, incidere. . Cottura: 220°C per 30 minuti ca con vapore. Rotor 200°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com