

# BREADKORN - Ciabattine di tipo integrale

|                  |         |
|------------------|---------|
| BREADKORN        | 1.000 g |
| Lievito di Birra | 30 g    |
| Acqua            | 700 g   |
| Totale           | 1.730 g |

## Lavorazione:

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

Riposo dell'impasto: 30 min. in marna unta.

Formare come d'abitudine e porre a lievitare per 45-50 min. ca a 30 °C con 75% ur.

Cuocere a 220°C per 25-30' ca. con vapore.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com