



FOCACCINE AI SEMI

KOMPLET PROBODY 70	2.100 g
Farina di grano tenero W380	900 g
Lievito di birra	90 g
Acqua	2.600 g
KOMPLET MIXED SEEDS	300 g
Acqua fredda	300 g

Modalità d'impiego:

Tostare Mixed Seeds e appena tolti dal forno versarli nell'acqua fredda e lasciare raffreddare 30 minuti, per ottenere una miscela di semi.

Impastare tutti gli altri ingredienti con la miscela di semi fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto: 26/27°C

Riposo dell'impasto: 10 min.

Pezzatura: 100 g.

Formare, avvolgere e depositare nella teglia specifica unta, lasciar riposare 10 min. formare.

Per teglia 60x40 pezzatura da 1.200-1.400 g, dopo un riposo di 10 minuti stendere l'impasto su teglia unta.

Lievitazione 30°C 75% U.R. per 40 min. ca.

Cottura: Statico 220°C con vapore per 15/20 minuti. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!