



Caratteristiche

- A base di soia (14,6%), un legume ricco di proteine nobili, fibre, minerali e vitamine.
- Morbidezza e durata nel tempo.
- Semplice e rapido da utilizzare.
- Per adattarsi a tutte le necessità, la miscela può essere usata al 100% o come concentrato al 50%.

KOMPLET Soja Brot

Miscela con tritello, farina e crusca di soia per la produzione di pane e panini alla soia.

Ricetta Base

	100%	50%
KOMPLET Soja Brot	1.000 g	1.000 g
Farina tipo '0'	-	1.000 g
Acqua	600 g	1.200 g
Lievito di birra	30 g	60 g
Sale	-	20 g

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

Riposo dell'impasto: 15 minuti.

Spezzare e formare.

Lievitazione: 60 min. ca. a 30°C 75% U.R.

Cottura: Statico 220/230°C con vapore.



LA QUALITÀ
PIACE!