



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

5 Cereali

Modalità d'uso

5 Cereali	g.	1000
Acqua	g.	670
Lievito fresco	g.	30
Sale	g.	20

Impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto 24°C)

Fare riposare per 15 minuti circa a temperatura ambiente.

Spezzare e formare a piacere.

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 40 minuti.

Incidere al superficie a piacere e cuocere con vapore iniziale a 220°C per 40 minuti (pani da 300 g) con valvole aperte gli ultimi 15 minuti.