



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Arabo Evo

Modalità d'uso

Arabo Evo	g.1000
Acqua	g. 500/520
Lievito fresco	g. 30
Olio EVO	g. 40

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda, sino ad ottenere un impasto liscio e ben formato.

Far puntare a temperatura ambiente per 15 minuti.

Spezzare dal peso voluto e formare delle palline.

Far riposare per almeno 10 minuti e appiattire con formatrice ad uno spessore di circa mezzo centimetro, dando la tipica forma.

lievitare in cella di lievitazione su telaio a 30°C con 80%UR per 60 minuti.

Cuocere a 230°C per 8/10 minuti con vapore iniziale.