



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Avena

Modalità d'uso

Avena	g. 1000
Acqua	g. 570
Lievito fresco	g. 30
Sale	g. 20

Impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto 26°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 50 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.