



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Cereali più 50

Modalità d'uso

Cereali più 50	g. 1000
Farina di grano tenero 00	g. 1000
Acqua	g. 1000
Lievito fresco	g. 60
Olio EVO	g. 80

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

Dare circa 20 minuti di riposo a temperatura ambiente

Spezzare e formare a piacere

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 45 minuti.

Cuocere a 215°C per 30 minuti circa (forno a platea) per pezzi da circa 100 grammi.

Cuocere a 210°C per 25 minuti circa (forno rotor) per pezzi da 100 grammi.