



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Farro Pan

Modalità d'uso

Farro pan	g. 1000
Acqua	g. 570
Lievito fresco	g. 30
Sale	g. 20

Impastare sino ad ottenere un impasto ben formato (temperatura impasto 26 °C)

Dare circa 10 minuti di riposo

Spezzare e formare a piacere

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 50 minuti.

Incidere a piacere la superficie e cuocere a 220°C per 30 minuti con vapore iniziale e gli ultimi 15 minuti con valvole aperte.