

Gran Crek

Modalità d'uso

Gran Crek	g.	1000
Acqua	g.	450/500
Lievito fresco	g.	30
Olio EVO	g.	100
Sale	g.	20

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e ben formato (T 26 °C) Spezzare le pastelle dal peso desiderato.

Dare 30 minuti di riposo.

Stendere allo spessore desiderato e tagliare.

Forare, condire a piacere con olio e spezie.

Lievitare in cella per circa 40 minuti a 30°C e 80% U.R.

Cuocere a forno alto sino a doratura.