

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Gran Puglia

### Modalità d'uso

Gran Puglia	g. 1000
Acqua	g. 700
Lievito fresco	g. 30
Sale	g. 20

Impastare aggiungendo gradatamente l'acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto 25°C).

Dare 20 minuti di riposo

Spezzare e formare a piacere

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 60 minuti.

Cuocere a 210°C per 50 minuti circa (forno a platea) per pezzi da 500 grammi, con valvole aperte gli ultimi 15 minuti.