

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Pan Fit 50

### Modalità d'uso

Pan Fit 50	g. 1000
Farina di grano tenero 00	g. 1000
Acqua	g. 1000
Lievito fresco	g. 60

Impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo  
Far puntare per 15 minuti e spezzare in pastelle da 150 grammi.  
Formare a filoncino o pagnotta e  
porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 60 minuti.  
Praticare dei tagli sottopelle e infornare con vapore iniziale a 215/220°C per 20 minuti.  
Proseguire la cottura con valvole aperte per ulteriori 5 minuti.