



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Pan Rustico

### Modalità d'uso

Pan Rustico	g.	1000
Acqua	g.	500
Lievito fresco	g.	30

Impastare per 5 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto ben formato (temperatura impasto 23/24 °C)

Fare puntare per 20 minuti

Spezzare in pastelle da 250 g

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

Incidere a piacere la superficie e cuocere a 215°C per 25 minuti con vapore iniziale e proseguire la cottura per altri 10 minuti con valvole aperte.