



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Patata Più

Modalità d'uso

Patata Più	g. 1000
Acqua	g. 550
Lievito fresco	g. 30
Olio EVO	g. 20
Sale	g. 20

Impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto 26°C)

Fare riposare per 15 minuti circa a temperatura ambiente.

Spezzare e formare a piacere.

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

Cuocere con vapore iniziale a 210°C per 20 minuti (pezzature da 150 g).