



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Segale

Modalità d'uso

Segale	g. 1000
Acqua	g. 600
Lievito fresco	g. 30
Sale	g. 20

Impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto 24°C)
Dare circa 15 minuti di riposo a temperatura ambiente
Spezzare e formare dei filoni infarinando bene la chiusura
Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 60 minuti.
Girare i filoni con la chiusura rivolta verso l'alto.
Cuocere con leggero vapore a 225°C per 40 minuti circa per pezzi da circa 300 grammi
con valvole aperte gli ultimi 15 minuti.