

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Softy

Modalità d'uso

Softy	g. 1000
Acqua	g. 450
Lievito fresco	g. 45
Olio di Girasole	g. 20

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

Spezzare e formare a piacere

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 60/70 minuti.

Cuocere a 230°C per 12 minuti circa (forno a platea) per pezzi da 80 grammi.

Cuocere a 220°C per 9 minuti circa (forno rotor) per pezzi da 80 grammi.