



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Soya&Soya

Modalità d'uso

Soya&Soya	g. 1000
Acqua	g. 570
Lievito fresco	g. 30
Sale	g. 20

Impastare sino ad ottenere un impasto ben formato (temperatura impasto 26 °C)

Dare circa 10 minuti di riposo

Spezzare e formare a piacere

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 50 minuti. Incidere a piacere la superficie e cuocere a 220°C per 30 minuti con vapore iniziale e gli ultimi 15 minuti con valvole aperte.