

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Cereali più 50

Modo de empleo

Cereali più 50	g. 1000
Harina de trigo tipo "00"	g. 1000
Agua	g. 1000
Levadura fresca	g. 60
Aceite EVO	g. 80

Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea (temperatura de la masa 24°C)

Dejar reposar unos 20 minutos a temperatura ambiente

Romper y dar la forma deseada

Poner en la cámara de fermentación a 30°C H.R. 80% durante aprox. 45 minutos

Hornear a 215°C durante aprox. 30 minutos (horno de placas) para piezas de aprox. 100 g.

Hornear a 210°C durante aprox. 25 minutos (horno de rotor) para piezas de 100 g.