

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Gran Puglia

### Modo de empleo

Gran Puglia	g. 1000
Agua	g. 700
Levadura fresca	g. 30
Salas	g. 20

Amasar añadiendo agua poco a poco hasta que la masa esté lisa y homogénea (temperatura de la masa 25 °C).

Dejar reposar 20 minutos

Romper y dar la forma deseada

Poner en la cámara de fermentación a 30 °C H.R. 80% durante 60 minutos aprox.

Hornear a 210 °C durante aprox. 50 minutos (horno de placas) para piezas de 500 g, con las válvulas abiertas los últimos 15 minutos.