

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Mille Fibre

Modo de empleo

Mille Fibre	g.	1000
Agua	g.	500
Levadura fresca	g.	30
Añada aceite EVO si lo desea	g.	50
Salas	g.	15

Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea (temperatura de la masa 26°C)

Dejar reposar unos 15 minutos

Romper y dar la forma deseada

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

Hornear a 215°C durante unos 40 minutos (horno de placas) para piezas de 300 g con las válvulas abiertas los últimos 10 minutos.