

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pan Rustico

Modo de empleo

Pan Rustico	g.	1000
Agua	g.	500
levadura fresca	g.	30

Amasar durante 5 minutos a primera velocidad y 4 minutos a segunda velocidad hasta obtener una masa bien formada (temperatura de la masa 23/24 °C)

Amasar durante 20 minutos

Partir la masa en trozos de 250 g

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

Marcar la superficie como se desee y hornear a 215 °C durante 25 minutos con vapor inicial y continuar la cocción durante 10 minutos más con las válvulas abiertas.