

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Saraceno più

Modo de empleo

Saraceno più	g.	1000
Agua	g.	520
Levadura fresca	g.	30
Aceite EVO	g.	30

Amase todos los ingredientes en la batidora planetaria 4 minutos a primera velocidad y 4 minutos a segunda velocidad hasta obtener una masa lisa y bien formada.

Dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Cortar en bolas de masa de 300 g y darles forma previa, dejándolas reposar 10 minutos.

Formar una hogaza y colocarla en un marco de fermentación.

Leudar en la cámara de fermentación a 30°C con una HR del 80% durante 60 minutos.

Hornear a 215°C durante 20 minutos con vapor inicial, después abrir las válvulas y continuar la cocción a 205°C durante 15 minutos más.