

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Soya&Soya

Moddo de empleo

Soya&Soya	g. 1000
Agua	g. 570
Levadura fresca	g. 30
Salas	g. 20

Amasar hasta obtener una masa bien formada (temperatura de la masa 26 °C)

Dejar reposar unos 10 minutos

Romper y dar la forma deseada

Poner en la cámara de fermentación a 30 °C H.R. 80% durante unos 50 minutos Marcar la superficie como se desee y hornear a 220 °C durante 30 minutos con vapor inicial y los últimos 15 minutos con las válvulas abiertas.