

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Arabo Evo

Mode d'emploi

Arabo Evo	g.1000
Eau	g. 500/520
Levure fraîche	g. 30
Huile EVO	g. 40

Pétrir tous les ingrédients au batteur planétaire pendant 4 minutes à la première vitesse et 4 minutes à la deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et bien formée.

Laisser reposer à température ambiante pendant 15 minutes.

Casser le poids désiré et former des boules.

Laisser reposer pendant au moins 10 minutes et aplatir à l'aide d'un moule sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre, en donnant la forme typique.

Cuire en chambre de fermentation sur un cadre à 30°C avec 80% d'humidité pendant 60 minutes.

Cuire à 230°C pendant 8/10 minutes avec la vapeur initiale.