

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Farro Pan

Mode d'emploi

Farro pan	g. 1000
Eau	g. 570
Levure fraîche	g. 30
Sel	g. 20

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien formée (température de la pâte 26 °C).

Laisser reposer pendant environ 10 minutes

Casser et façonner à volonté

Placer dans une chambre de fermentation à 30 °C H.R. 80 % pendant environ 50 minutes.

Marquer la surface comme souhaité et cuire à 220 °C pendant 30 minutes avec la vapeur initiale et les 15 dernières minutes avec les soupapes ouvertes.