

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Gran Puglia

Mode d'emploi

| | |
|----------------|---------|
| Gran Puglia | g. 1000 |
| Eau | g. 700 |
| Levure fraîche | g. 30 |
| Sel | g. 20 |

Pétrir en ajoutant progressivement de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène (température de la pâte 25 °C).

Laisser reposer pendant 20 minutes

Casser et façonner à volonté

Mettre en chambre de fermentation à 30 °C H.R. 80 % pendant environ 60 minutes.

Cuire à 210 °C pendant environ 50 minutes (four à plaques) pour des pièces de 500 g, les valves étant ouvertes pendant les 15 dernières minutes.