

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Mille Fibre

Mode d'emploi

Mille Fibre	g.	1000
Eau	g.	500
Levure fraîche	g.	30
Ajouter de l'huile EVO si vous le souhaitez	g.	50
Sel	g.	15

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène (température de la pâte 26°C).

Laisser reposer pendant environ 15 minutes

Casser et façonner à volonté

Mettre en chambre de fermentation à 30°C H.R. 80% pendant environ 45 minutes.

Cuire à 215°C pendant environ 40 minutes (four à plaques) pour des pièces de 300 g avec les valves ouvertes les 10 dernières minutes.