

# Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Pan di semi 50

### Mode d'emploi

Pan di semi 50	g. 1000
Farine de blé 00	g. 1000
Eau	g. 1100
Levure fraîche	g. 60
Huile EVO	g. 100
Sel	g. 40

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène (température de la pâte 24°C)

Laisser reposer environ 20 minutes à température ambiante

Casser la pâte et la façonner à sa guise

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

Cuire à 215°C pendant environ 30 minutes (four à sole) pour des pièces d'environ 100 g.

Cuire à 210°C pendant environ 25 minutes (four à rotor) pour des pièces de 100 g.