

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pan Rustico

Mode d'emploi

Pan Rustico	g.	1000
Eau	g.	500
Levure fraîche	g.	30

Pétrir pendant 5 minutes à la première vitesse et pendant 4 minutes à la deuxième vitesse jusqu'à obtention d'une pâte bien formée (température de la pâte 23/24 °C).

Pétrir pendant 20 minutes

Casser en pâtons de 250 g

Placer dans une chambre de fermentation à 30 °C H.R. 80 % pendant environ 60 minutes.

Marquer la surface comme souhaité et cuire à 215 °C pendant 25 minutes avec la vapeur initiale et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires avec les soupapes ouvertes.