

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Patata Più

Mode d'emploi

Patata Più	g. 1000
Eau	g. 550
Levure fraîche	g. 30
Huile EVO	g. 20
Sel	g. 20

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

Laisser reposer pendant environ 15 minutes à température ambiante.

Casser la pâte et lui donner la forme souhaitée.

Mettre en chambre de fermentation à 30°C H.R. 80% pendant environ 50 minutes.

Cuire à la vapeur initiale à 210°C pendant 20 minutes (pièces de 150 g).