

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Saraceno più

Mode d'emploi

Saraceno più	g.	1000
Eay	g.	520
Levure fraîche	g.	30
Huile EVO	g.	30

Pétrir tous les ingrédients au batteur planétaire pendant 4 minutes à la première vitesse et 4 minutes à la deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et bien formée.

Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.

Couper en boules de pâte de 300 g et les préformer, en les laissant reposer pendant 10 minutes.

Façonner un pain et le placer sur un cadre de fermentation.

Faire lever la pâte dans une chambre de fermentation à 30°C avec 80% d'humidité relative pendant 60 minutes.

Cuire à 215°C pendant 20 minutes avec la vapeur initiale, puis ouvrir les soupapes et poursuivre la cuisson à 205°C pendant 15 minutes supplémentaires.