

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Soya&Soya

Mode d'emploi

Soya&Soya	g. 1000
Eau	g. 570
Levure fraîche	g. 30
Sel	g. 20

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien formée (température de la pâte 26 °C).

Laisser reposer pendant environ 10 minutes

Casser la pâte et la façonner à sa guise

Placer dans une chambre de fermentation à 30 °C H.R. 80 % pendant environ 50 minutes.

Marquer la surface comme souhaité et cuire à 220 °C pendant 30 minutes avec la vapeur initiale et les 15 dernières minutes avec les soupapes ouvertes.