



FRUSTA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Universale* 1.000 gr
- *Acqua* 600/700 gr
- *Sale* 20 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 10 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 60 minuti, con umidità;
Cottura | 250°C minuti per 40/45 minuti o a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.
Lasciare lievitare per 60 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 250°C con valvole chiuse per 40/45 minuti secondo il peso dei prodotti.