

Ricetta consigliata
Semilavorato ad uso professionale
Pronto Soya

Ingredienti

Ricetta per PANE ALLA SOYA.

Farina	PRONTO SOYA Kg. 3,00
Acqua	Lt. 1,50
Lievito Fresco	Kg 0,050
Dopo 3 ore di fermentazione si riprende con	
Lievito	Kg 0,200
Condimento	Kg 0,030 (Olio O Strutto)
Sale	Kg 0,070-0,080
Malto	Kg 0,020

Ricetta

Impastare per circa 20 minuti in modo da ottenere un impasto morbido.

Passare al cilindro per circa un minuto e lasciare riposare la pasta per 20 minuti.

Una volta formati i pani, far lievitare in camera a 30° C per 35-40 minuti.

Si deve cuocere a temperatura moderata per 20 minuti.

