

PAN DELLA VIGNA - Grissini al vino

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Vino rosso	375 g
Strutto	50 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Acqua	100 g
Lievito	40 g
Totale	1.615 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto elastico, stendere la pasta all'altezza di 1 cm, tagliare delle strisce, formare a grissino.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 20 minuti circa.

Cottura rotor: 180°C per 20 minuti circa con vapore.



La qualità piace!

