

CHIA BROT - Grissini

KOMPLET CHIA BROT 40

CHIA BROT 40	600 g
Farina di grano tenero tipo "0" (220 W)	1.400 g
Acqua	900 g
Olio d'oliva	200 g
Lievito di Birra	100 g
Totale	3.200 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto cordoso e omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 minuti, stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm.

Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm.

Allungare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione 30° C con 75 % di U.R. per 20 minuti circa.

Cottura: Statico 210°C per 18 min. ca. con vapore, Rotor 190°C

info: semi di Chia contenuti in ricetta: 2,7% ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com