

PAN DELLA VIGNA - *Pan della radice*

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	600 g
Lievito	35 g
Totale	1.635 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-25°C

Riposo dell'impasto: 40 min. circa.

Tagliare a filoncino e attorcigliare formando a radice.

Lievitazione: 30°C U.R. 70% per 50 min. circa

Pezzatura: 350 g

Cottura: 220-230°C per 30 min. circa con vapore.



La qualità piace!

