

MASTRO PANE ORZO



**PRODOTTO ALL'ORZO PROFESSIONALE
PER PRODUZIONE DI PANE MORBIDO**



CLASSICA FRAGRANZA

GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com

MASTRO PANE ORZO



**MISCELA PER LA
PREPARAZIONE DI
PANE MORBIDO,
LEGGERO, CON GRANO
DURO, ORZO, AVENA
DAL GUSTO CLASSICO
E FRAGRANTE.**

RICETTA BASE

MASTRO PANE ORZO	1000 gr.
ACQUA	620 gr.
LIEVITO	35 gr.

MODALITA' DI IMPIEGO

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

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti.

Formare a piacere.

Lievitazione: 45-60 minuti circa con 75% U.R.

COTTURA

220-230°C per 20 minuti circa con vapore.



GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com