

MASTRO PANE MORBIDO



**SEMILAVORATO PROFESSIONALE
PER PANE MORBIDO**



**LA QUALITA' CHE
...SI DISTINGUE**

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 MORBIDO

MISCELA PER PRODURRE PANE MORBIDO CON GRANO DURO, AVENA E ORZO, DALLA CROSTA SOTTILE E DAL GUSTO DELICATO.

FOCUS:

Una dieta ricca di orzo e avena apporta beta-glucani: fibre che aiutano a ridurre il colesterolo dannoso.



DOSI CONSIGLIATE



Mastro Pane
Kg. 10

+



Acqua
Kg. 5,5

+



Olio
d'Oliva
g. 400

+



Lievito
g. 100

+



Sale
g. 200

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 5 minuti in 1° velocità + 5 minuti in 2° velocità .
- Dopo 10 minuti spezzare e arrotolare formando delle tartine, oppure passare una sola volta nella formatrice; riposo: 20 minuti su tavola ben infarinata.
- Stampare, posizionare su telai e far lievitare per 60 minuti in cella o coperti con teli di plastica.
- Infornare a 220 C con vapore e cuocere per 15-20 minuti secondola pezzatura.