

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



## CAMPAILLOU

### PANE CIABATTA

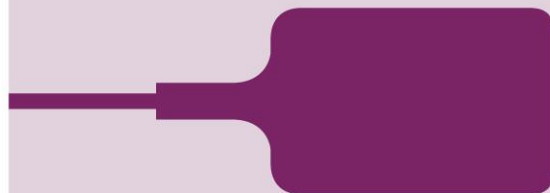
Moul-Bie <b>Campaillou</b>	1000 gr
Acqua	800 gr
Lievito di birra	20/30 gr
Sale	20 gr

*Queste indicazioni sono in funzione delle attrezzature utilizzate.*

### PROCEDIMENTO:

- 1** Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
- 2** Primo riposo 45/60 minuti a temperatura ambiente (24/26 gradi).
- 3** Spezzettare , formellare a peso desiderato.
- 4** Lievitazione 45/60 minuti a 28/30 gradi con umidità 70% o almeno fino al raddoppio abbondante di volume.
- 5** Cottura 220/230 gradi per 25 minuti x pezzature da 100 grammi.

**PASTICCERIA**



**Distribuito da:**

MB Italia Srl  
Via Piumati, 207  
12042 BRA (CN)  
Tel. 0172 634129  
info@moul-bie.it

**Servizio Tecnico:**

Marin Massimo  
Tel. 3246135899  
marin.massimo@moul-bie.it

