

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



SEIGLE NOIR

RICETTA PANE SEGALE NERO

| | |
|-----------------------------|----------|
| Moul-Bie Seigle Noir | 1000 gr |
| Acqua | 830 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 minuti a temperatura ambiente (26/28 gradi).
- 3** Spezzettare , formellare a peso desiderato.
- 4** Lievitazione 60/70 minuti a 28/30 gradi con umidità 70% o almeno fino al raddoppio abbondante di volume.
- 5** Cottura 220/210 gradi per 40 minuti x pezzature da 400 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

