

Le ricette di Italobread

“ITALOBREAD original”

- ITALOBREAD 1000 gr.
- ACQUA 550 gr.
- LIEVITO 20 gr.

IL SALE E' GIA' PRESENTE NEL MIX.

Impastare tutti gli ingredienti per 7 min. in prima velocità e 3 min. in seconda fino a che l'impasto non risulti liscio ed omogeneo.

Togliere dalla macchina e lasciar riposare l'impasto per 30 min. a temperatura ambiente, coperto con un telo per evitare la formazione di crosta.

Spezzare in forme da 500 gr. e porre a lievitare su tavole infarinate o attrezzate con teli di juta, possibilmente in cella di lievitazione a 26/28°C.

A lievitazione ultimata, dipendente dalle caratteristiche e dalle attrezzature del laboratorio, lasciare la pasta all'aria per 5/10 min. e quindi infornare in forno preriscaldato a 220°C. con tiraggio chiuso, aprire le valvole 10 min. prima della fine cottura.

Per informazioni consultare il servizio tecnico

info@italobread.it

+39 339/1216734