



P80 | PANE PROTEICO

INGREDIENTI

Miscela Proteico	1000 gr
Acqua	880 gr
Lievito di birra	35 gr



INFIBRA
PROTEICO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti insieme sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Far puntare l'impasto in massa per circa 30 minuti

Spezzare in pezzi pasta del peso desiderato

Pirlare e mettere in teglia su carta forno

Mettere in lievitazione a 28 gradi per circa 90 minuti

Cuocere con vapore iniziale a 180 gradi per circa 18 minuti per pezzature da 100 grammi circa.