

Teljes kiőrlésű vekni



Fókuszban az
EGÉSZSÉG
és a
FRISSESSÉG

ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt BL 55	1000 g
Víz	1900 g
Élesztő	70 g
Puravita Integrale	2000 g
Argenta General	40 g

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagasszunk tésztát az összetevőkből 5 perc lassú, majd 5 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: 26°C

Érés idő: 20 perc

Feladás: 350 g

Pihentetés: 10 perc

Feldolgozás: Vekni forma

Kelesztés: 40 perc 32°C

Vágás: Mélyvágás

Felület: Magozás

Sütési hőmérséklet: 220°C

Sütési idő: 25 perc

