

VIDÉKI BURGONYÁS CIPÓ



Főszerepben a
HAGYOMÁNYOS
ízek

ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt BL 80	1000 g
Víz	650 g
Easy Potato Yellow	100 g
O-tentic Durum CL	40 g

TECHNOLÓGIA

Dagasztás: Dagasszunk tésztát az összetevőkből 4 perc lassú, majd 6 perc gyors fokozaton.

Tészta hőmérséklet: max 28°C

Érés idő: 30 perc táblán egyben

Feladás: 470 g

Feldolgozás: virgolás cipónak

Kelesztés: 40 perc, 32°C

Sütési hőmérséklet: 210°C

Sütési idő: 25-30 perc

