

Insieme
per passione

Agivega® 

Pan del Giubileo scuro: Condivisione

INGREDIENTI

PESO

PREPARAZIONE

Genumix Dark

Farina	500 g
Sale	20 g
Lievito compresso	30 g
Acqua	550 g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare 10 minuti. Spezzare in pastelle da 550g, formare delle pagnotte e adagiarle su delle assi infarinate.

Far lievitare per 60-70 minuti a 30°C e 75% U.R.

Praticare sei/otto incisioni equidistanti sulla superficie.

Applicare **l'ostia con il logo del Giubileo**, avendo cura di inumidirne la parte posteriore per farla aderire. Spolverare leggermente con farina, quindi cuocere dando vapore.

Cuocere in forno statico a 220°C per 10 minuti, poi abbassare la temperatura del forno a 200°C e cuocere per altri 35-40 minuti (di cui gli ultimi 15 con valvola aperta).



Inquadra il QR Code
e scopri la videoricetta



CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

  | www.csmingredients.com    | www.agivega.it


CSM
INGREDIENTS