

MASTRO CIABATTINA



PANE ALLA SEMOLA

Mastro
Impasto

SEMILAVORATO PER
PANE ALLA SEMOLA
DI GRANO DURO.

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE

viciniAmo con Chicca

GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com

MASTRO CIABATTINA



INGREDIENTI

semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero ripo "0", sale, farina di soia, pasta acida essiccata di germe di grano, glutine vitale di frumento, destrosio, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

dosi consigliate

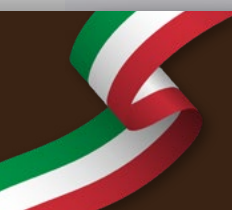
- MASTRO CIABATTINA...10KG
- ACQUA... 6,8 LT
- LIEVITO... 300 GR

PROCEDIMENTO

Impastare con spirale per 5' + 6', temperatura finale di impasto 24/26°C.

Far riposare per 90' circa in una mastella ben oliata coperta con telo di plastica.

Stendere la pasta sul banco, tagliare con una spatola pezzi da 50/60gr tirandoli leggermente e infarinandoli prima di posizionarli sul telaio.



GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com