

# MASTRO IMPASTO PAN DI PUGLIA



MASTRO PAN DI PUGLIA



LA QUALITA'  
CHE SI  
DISTINGUE

**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

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



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)



## INGREDIENTI

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

Può contenere latte, sesamo, senape e lupino.

Può contenere latte, sesamo, senape e lupino.

## dosi consigliate

- MASTRO PAN DI PUGLIA... 10KG
- ACQUA... 6,8LT
- LIEVITO... 300GR

## 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 in pezzi da 100gr, arrotolandoli leggermente e infarinandoli prima di posizionarli sul telaio.

Far lievitare in cella con umidità a 30°C per 30' circa. Infornare con vapore e cuocere a 220/230°C per 30'/35', aprendo i tiraggi a 2/3 della cottura.

