

# MASTRO RISO



**PANE AL RISO**

**Mastro  
Impasto**

## SEMILAVORATO PER PANE ALLA FARINA DI RISO



**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)

# MASTRO RISO



**Semilavorato per produrre con la massima facilità e in breve tempo pane, trecce, crackers e qualsiasi altro tipo di prodotto lievitato.**



## dosi consigliate

- MASTRO RISO.. 10KG
- ACQUA... 6LT
- LIEVITO...350GR

## INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di riso, pasta acida essiccata di grano tenero, sale, glutine vitale di frumento, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

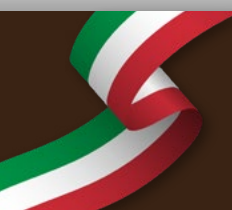
Può contenere latte, sesamo, soia, senape e lupino.



## PROCEDIMENTO

impastare con spirale per 5'+ 8', temperatura finale pasta 26°C. Formare e lasciare riposare per 20'. Spezzare con la spezzatrice, formare dei filoncini con la formatrice assottigliando le estremità. Far lievitare per 60' in cella a 30°C con umidità. Praticare un taglio longitudinale, infornare con vapore e cuocere a 220°C per 30', aprendo il tiraggio gli ultimi 10'.

Conservare in luogo fresco e asciutto (T<20°C; UR <70%)



**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)