

Komsofa Grits

I PRODOTTI
LINEA ECOGRAN



Miscela di farine di grano tenero tipo 0, con i grits di soia e lievito madre italiano. Il pane si presenterà soffice, e gustoso allo stesso tempo.

Komsoja Grits

RICETTE
E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Komsoja: kg 10
Lievito: kg 0,30
Sale: kg 0,20
Acqua: lt. 5,5

Procedimento

Tempo impasto (spirale): 5 min + 7 min in seconda velocità
Temperatura della pasta: 25°C
Riposo: 20 min
Pezzatura: 250 gr
Formatura: a piacere
Lievitazione finale: 50-60 min in cella con umidità
Cottura: 230°C con vapore



P MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.