

Pîine tradiționala Austriaca



Pîine tradiționala Austriaca
BORODINO MIX

Denumirea produselor	Cantitatea KG
KLOSTERBROT	50
Făină c/s	40
Făină de secară	60
Negropan	2
Drojdie Fala	1.5
Apă	60
Total	213.5

Mod de preparare: Premixul se amestecă cu făina și drojdia, se adaugă ingredientele rămase și se frămînta aluatul elastic.

Lăsam aluatul să se odihnească timp de 15-20 min., apoi modelăm produsele. Punem în dulapul de dospire pentru fermentare la o temperatură de 30 °C și 80% umiditate. După încheierea fermentației, vom face tăieturi. Coacerea are loc la t 230 °C timp de 30-35 de min.