

IL RICETTARIO PER GLI IMPASTI DELLA PIZZA. 60 pagine da compilare con le ricette dettagliate dei tuoi impasti. By rapo88.org

Sei un pizzaiolo o un semplice appassionato e sei stanco di avere fogli sparsi in giro per casa con le ricette dei tuoi impasti preferiti? Finalmente ecco il primo ricettario pensato per pizzaioli e appassionati dedicato agli IMPASTI DELLA PIZZA! All'interno del ricettario troverai: 60 pagine da compilare; un indice numerato che ti permetterà di trovare facilmente la ricetta desiderata. Ogni pagina contiene differenti sezioni da completare nelle quali potrai indicare: peso numero dei panielli e numero totale delle ore di lievitazione; Gli ingredienti in cui oltre a tutte le dosi di acqua sale malto lievito e grassi potrai anche inserire quantità forza (W) tipo/i e nome della farina utilizzata; se si tratta di un impasto diretto o indiretto e nel secondo caso potrai specificare il tipo di indiretto segnando anche le relative dosi e ore di lievitazione; le ore di puntata e appretto indicando anche se si tratta di temp: ambiente o controllata e le relative temperature in °C; il tipo di forno utilizzato la temperatura e il tempo di cottura: Aggiungi al carrello o clicca su 'acquista ora' e ricevere anche tu il ricettario di cui non potrai più fare a meno! IL RICETTARIO PER GLI IMPASTI DELLA PIZZA. 60 pagine da compilare con le ricette dettagliate dei tuoi impasti.

