

## *Pane Pugliese Apulijos duona*

- 1,000 kg **MI Time for Taste Wheat**, specialus kepimo mišinys visų kvietinių miltų produktų gamybai su ilgu fermentacijos laiku
- 3,000 kg **Hellin kvietiniai miltai 550**
- 0,200 kg **Rupūs ruginiai miltai**
- 0,045 kg mielės **Euroferm**, šviežios kepimo mielės, pasižyminčios labai geromis kėlimo savybėmis
- 0,020 kg druska
- 0,080 kg **Extra Virgin Olive Oil**, pirmo spaudimo ypač tyras aukščiausios rūšies alyvuogių aliejus
- 3,000 kg vanduo



### **Paruošimas**

- Minkymas 4+10 min.
- Tešlos poilsis 20 min.
- Kildinimas 24 val +4° C temperatūroje
- Kepkite su garais 210° C temperatūroje 35 minutes.