

# Pane e Dolci

## Ho usato la farina multicereali ma il pane è stato pesante e non ha lievitato.

La multicereali si usa in bassa concentrazione (20-30%) sul peso della farina bianca, meglio se manitoba. E' una farina molto concentrata, se si usa in % maggiore il prodotti non lievitano." data-sheets-userformat="[897,[0],0,1,0]">La multicereali si usa in bassa concentrazione: il 20 - 30% del peso della farina bianca, meglio se manitoba. Poichè la farina è molto concentrata, percentuali maggiori ostacolano la lievitazione dei prodotti.

ID univoco: #1043

Autore: : Tibiona staff

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00