

Farine

Farina per pizza: quale consigliate?

Per la pizza consigliamo queste farine

- Lievitazione di 4-8 ore Tipo 00
- Lievitazione di 4-8 ore (pizza rustica) Tipo 2
- Lievitazione di 12-24 ore Tipo 1
- Lievitazione di 24-36 ore (pizza rustica) Tipo 1 Heavy
- Lievitazione di 48 ore (Manitoba)

ID univoco: #1700

Autore: : Admin

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00