



Biova



皮埃蒙特地区的一款经典面包。Biova能够搭配所有餐点，是冷肉的理想搭配。

制备时间:
1小时55分钟

烘烤时间:
烘烤时间取决于机器和所选程序的类型。感谢您参考机器说明书。
15分钟

评级:
★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



手工制作

制备过程:

1. 在碗内混合所有成分，揉捏直至完全混合。
2. 将面团发酵10分钟，盖上湿布
3. 称取100克面团并揉成球状。
4. 松弛10分钟。
5. 将面团捏成香肠状，然后卷成蜗牛状。
6. 松弛30分钟。
7. 在蜗牛状面团的中间做一个标记。
8. 醒发30分钟。
9. 220 °C下烘烤15分钟。

成分

面粉 (T55) :	667 克
盐:	13 克
水:	387 毫升
鲜酵母:	13 克
猪油:	27 克