

Guida al Prefermento - SfornoLab

GUIDA ALL'USO DEL CALCOLATORE AVANZATO - SFORNOLAB

1. IMPOSTA I PARAMETRI

- Inserisci la quantità di farina
- Personalizza le percentuali di idratazione, sale, lievito, olio
- Aggiungi un peso panetto per calcolare quanti ne escono

2. UTILIZZA GLI STRUMENTI AVANZATI

- Calcolo impasto per teglia: inserisci le dimensioni
- Calcolo temperatura dell'acqua: inserisci i valori richiesti
- Calcolo del prefermento: scegli tra Poolish e "Prefermento Solido by SfornoLab"
 - * Il lievito della ricetta base deve essere 0%
 - * Verrà aggiunto automaticamente uno starter dello 0.1% durante il rinfresco

3. GUIDA AL PREFERMENTO SOLIDO BY SFORNOLAB

- Chiudere il prefermento a 20°C
- Lasciarlo riposare per circa 18 ore
- È pronto se NON è cresciuto visibilmente e al sapore è dolce con una leggera punta di acidità

4. SALVA LE TUE RICETTE

- Inserisci un nome e premi "Salva Ricetta"
- Tutti i dati, incluso il prefermento, saranno memorizzati

5. GESTISCI LE TUE RICETTE SALVATE

- Apri la pagina "Ricette Avanzate"
- Puoi eliminare singole ricette o tutte
- Puoi importare una ricetta: verrà caricata nel calcolatore avanzato con tutti i valori settati automaticamente

Questa guida ti aiuta a sfruttare tutte le potenzialità del calcolatore avanzato. Buona panificazione!