

Guida all'Uso - Calcolatore Impasto SfornoLab

1. Cos'è il Calcolatore SfornoLab

È una web app pensata per aiutarti a calcolare in modo semplice e preciso gli ingredienti degli impasti, partendo dalla quantità di farina.

2. Come si usa la pagina principale

- Seleziona il tipo di impasto dal menu a tendina (pane, pizza, focaccia, teglia).
- Inserisci il peso della farina (es. 1000 g).
- Inserisci il peso desiderato del singolo panetto (es. 250 g).
- Premi il tasto CALCOLA per ottenere le dosi esatte degli ingredienti e il numero di panetti.

3. Come salvare una ricetta

- Dopo aver calcolato gli ingredienti, premi 'Salva Ricetta'.
- Inserisci un nome per la ricetta.
- La ricetta verrà salvata nel tuo browser.

4. Come rivedere le ricette salvate

- Premi il tasto 'Visualizza Ricette'.
- Vedrai un elenco di ricette salvate: puoi caricarle, eliminarle o riutilizzarle.

5. Calcolo della temperatura dell'acqua

- Inserisci la temperatura desiderata dell'impasto.
- Inserisci le temperature di ambiente, farina e impastatrice.
- Premi 'Calcola Temperatura Acqua' per ottenere il valore corretto.

6. Calcolo del panetto per teglia

- Inserisci le dimensioni in cm della teglia (lunghezza x larghezza).
- Il sistema calcolerà automaticamente il peso ideale dell'impasto.

7. Come installare l'app sul telefono

- Da Safari (iOS): premi il pulsante 'Condividi' e poi 'Aggiungi alla schermata Home'.
- Da Chrome (Android): premi il menu e poi 'Aggiungi a schermata Home'.