



1 pezzo/pezzi



### ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Varoma

### Ingredienti

#### Imported

150 grammi di acqua  
15 grammi di lievito di birra  
250 grammi di farina (io ho fatto  
metà dose di farina 00 e metà di  
farina di forza)  
1 cucchiaino di sale  
1,5 kg di acqua

### Preparazione

Mettere nel  "coperchio chiuso" acqua e lievito → **2 min - 37° - vel.1**  
Aggiungere la farina ed il sale → **2 min e 30 sec. - vel.  "velocità spiga"**

Togliere l'impasto e lavorarlo un po' a mano aggiungendo farina per togliere l'umidità, formare una palla e metterla in un recipiente che ci stia nel varoma. Lasciare lievitare per un'ora (o fino al raddoppio del volume) in un luogo caldo. Versare un litro e mezzo di acqua nel boccale, mettere il recipiente nel varoma e posizionare il varoma sul boccale → **45 min - temp. Varoma - vel 1** (giusto per non perdere tempo ed energia io ci ho bollito il riso)

Ricetta tratta dal libro: "A tutto vapore"



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [albieste](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>