



Curcupan



Preparato con avena, girasole e curcuma

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Fiocchi di avena
Farina di avena
Semi di girasole
Sale
Curcuma
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

CURCUPAN 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 300 g
Olio d'oliva 300 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 50/100 g e formare.
Spruzzare la superficie con acqua e decorare a piacere con DECORMAIS.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C.
Si consiglia di aprire le valvole gli ultimi 5/7 minuti.