



Estroso



Preparato per pane con girasole e mais

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semi di girasole
Mais estruso
Grasso vegetale (palma)
Farina di mais
Farina di soia tostata
Sale
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

ESTROSO 10 kg
Acqua 5 l
Lievito 300 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 50/60 g e formare.
Decorare con la copertura.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 210°C.
Si consiglia di aprire le valvole poco prima della cottura.