



## BonFarro



Semilavorato con farro (16%)

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Farina integrale di farro  
Granella di farro  
Sale  
Estratto di orzo maltato in polvere  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

BONFARRO 10 kg  
Acqua 5,5 l  
Olio d'oliva 450 g  
Lievito 300 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.  
Fare riposare per 20 minuti.  
Spezzare in pezzi da 50/100 g e formare dei filoncini.  
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.  
Infornare con vapore a 210-220°C.  
Si consiglia di aprire le valvole poco prima della cottura.