



Rusticotto



Semilavorato con sesamo, soia, girasole e lino

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semi di sesamo
Semola di soia tostata
Farina di soia tostata
Semi di girasole
Semi di lino
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

RUSTICOTTO 10 kg
Acqua 5,2 l
Olio d'Oliva 400 g
Lievito 300 g
Sale 170 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 50 / 100g.
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.