



Semix



Semilavorato con girasole, lino, avena e lievito naturale

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semi di girasole
Semi di lino
Fiocchi d'avena
Sale
Lievito naturale di farina di grano tenero
Farina di orzo maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Semix 10 kg
Acqua 5,1 l
Lievito 400 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto 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.