



I Covoni



Preparato per pane ai cereali con sesamo

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semola rimacinata di grano duro
Farina di grano khorasan
Farina di farro
Semi di sesamo
Pasta acida di grano tenero
Farina di grano saraceno
Sale
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

I COVONI 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 300 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Fare riposare per 10 minuti.
Spezzare in pezzi da 100 g
Fare riposare per altri 10 minuti.
Spezzare in pezzi da 50/100 g lasciare riposare 10 minuti.
Formare e far 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.