



Bocadillo



Semilavorato con grano duro (30%), orzo, avena e latte intero

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semola rimacinata di grano duro
Farina d'orzo
Farina d'avena
Latte intero in polvere
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

BOCADILLO 10 kg
Acqua 6,5 l
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 50/100 g e formare a piacere.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.