



Bonintegra



Semilavorato con crusca di grano tenero (12%)

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Crusca di grano tenero
Estratto di orzo maltato in polvere
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

BONINTEGRA 10 kg
Acqua 5,5 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 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.