



Boncrusca



Semilavorato con crusca (30%)

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Crusca di grano tenero
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Boncrusca	10 kg
Acqua	6 l
Lievito	400 g
Sale	170 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fare riposare per 15 minuti.

Spezzare in pezzi da 200/300 g e formare dei filoni o pagnotte.

Fare riposare per 10 minuti su assi infarinate.

Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.

Capovolgere e incidere.

Infornare a 210/220°C per 25/30 minuti.

Si consiglia di aprire le valvole dopo 10 minuti.