



## Bonsegale



Preparato per pane alla segale (20%)

### Ingredienti

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

### Ricetta

BonSegale 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 stampare.  
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.  
Infornare con vapore a 210/220°C per 25 minuti.  
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.