



Negresco



Semilavorato con girasole, crusca, lino, soia, segale e mais

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Semi di girasole
Crusca di grano tenero
Semi di lino
Granella di soia tostata
Fiocchi di soia tostata
Farina integrale di segale
Mais estruso
Farina di mais
Farina di orzo maltato tostato
Sale
Glutine di frumento,
Estratto di orzo maltato in polvere
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Negresco	10 kg
Acqua	5,3 l
Lievito	300 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Spezzare in pezzi da 300/350 g e arrotondare.
Fare riposare 15 minuti
Allungare e schiacciare leggermente con le mani.
Decorare ed incidere la superficie con 2 o 3 tagli.
Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 20/25 minuti
Si consiglia di aprire le valvole.

