



Pan Morel



Semilavorato con soia, sesamo, mais, segale, lino, miglio, orzo e avena

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Farina di soia tostata
Semola di soia tostata
Semi di sesamo
Farina di mais
Farina integrale di segale
Semi di lino
Miglio
Fiocchi d'orzo
Fiocchi d'avena
Pasta acida di segale
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Pan Morel	10 kg
Acqua	5,5 l
Lievito	400 g
Sale	170 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 100 g e formare.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 20 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.