



Soleado



Semilavorato con segale, sesamo, girasole, lino dorato, lino scuro, orzo e avena

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Farina di integrale di segale
Semi di sesamo
Semi di girasole
Semi di lino scuro
Semi di lino dorato
Sale
Farina d'orzo maltato
Farina d'orzo
Farina d'avena
Estratto di orzo maltato in polvere
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Soleado	10 kg
Acqua	5,5 l
Lievito	400 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 300 g e formare.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 25 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.