



## Pan Bauletto ai Semi



Ricetta per pan bauletto con semi

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "2"  
Semi di zucca  
Semi di lino dorato  
Semi di sesamo nero  
Farina di grano tenero maltato  
Lievito naturale di farina di grano tenero  
Pasta acida di frumento maltato  
Farina ed estratto di orzo maltato  
Enzimi  
Acido Ascorbico

### Ricetta

LE ORIGINI 1000 g  
Acqua 550 g  
Olio Evo 20 g  
Sale 20 g  
Lievito 25 g  
MT SOFT 20 g

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata.  
Far riposare 20 minuti  
Spezzare in pezzi da 400/500 g e formare un filoncino.  
Posizionare nello stampo  
Far lievitare in cella per 50/60 minuti,  
Infornare con vapore a 210/220 °C.  
Cuocere per 25/30 minuti  
Per un migliore risultato a metà cottura aprire le valvole.