



VENEREPAN



Semilavorato per la produzione di pane e prodotti da forno con riso Venere ®

Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "00", Farina di Riso Venere ®, Semi di girasole, Semi di sesamo, Farina di malto d'orzo tostato, Semi di miglio, Glutine di frumento, Farina di grano tenero maltato, Enzimi, Acido ascorbico.

Ricetta

VENEREPAN 10 Kg, Acqua 5,5 l, Lievito 300 g, Olio di Oliva 300 g, Sale 200 g.

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, Fare riposare per 20 minuti, Spezzare in pezzi da 50 / 100 g, Formare e fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti, Infornare con vapore a 220°C, Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.