



## BARBAPAN



Semilavorato per prodotti da forno

### Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "00", Barbabietola Rossa, Semi di lino, Semi di chia, Glutine di frumento, Farina di grano tenero maltato, Enzimi, Acido ascorbico.

### Ricetta

BARBAPAN 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.