



Casereccio



Semilavorato con girasole, sesamo, crusca, farro e avena

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semi di girasole
Semi di sesamo
Crusca di grano tenero
Fiocchi di farro
Fiocchi d'avena
Sale
Farina di orzo maltato
Pasta acida di segale
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

CASERECCIO 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 400 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed 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.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.