



BonFarro



Semilavorato con farro (16%)

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Farina integrale di farro
Granella di farro
Sale
Estratto di orzo maltato in polvere
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

BONFARRO 10 kg
Acqua 5,5 l
Olio d'oliva 450 g
Lievito 300 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 e formare dei filoncini.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 210-220°C.
Si consiglia di aprire le valvole poco prima della cottura.