



Fior di Riso



Semilavorato con riso intero precotto (20%)

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Riso intero precotto
Semola rimacinata di grano duro
Sale
Estratto di orzo maltato in polvere
Lecitina di soia
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

FIOR DI RISO 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 300 g
Burro 100 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 200 g e formare (poiché l'impasto risulterà molle, impiegare farina nella formatura).
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 200°C per 20/25 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.