



Pan de Mej



Semilavorato con mais (28%) e segale (25%)

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Farina di mais
Farina integrale di segale
Crusca di grano tenero
Farina di grano saraceno
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

PAN DE MEJ 10 kg
Acqua 5,7 l
Olio d'oliva 450 g
Lievito 300 g
Sale 170 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Fare riposare per 10 minuti.
Spezzare in pezzi da 300 g formare.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 210°C .
Si consiglia di aprire le valvole poco prima della cottura.