



## Bocadillo



Semilavorato con grano duro (30%), orzo, avena e latte intero

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Semola rimacinata di grano duro  
Farina d'orzo  
Farina d'avena  
Latte intero in polvere  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

BOCADILLO 10 kg  
Acqua 6,5 l  
Lievito 300 g  
Sale 170 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Fare riposare per 20 minuti.  
Spezzare in pezzi da 50/100 g e formare a piacere.  
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.  
Infornare con vapore a 220°C.  
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.