



Germopan



Preparato per pane con grano duro (100%), germe di grano, lievito naturale

Ingredienti

Semola rimacinata di grano duro
Lievito naturale
Germe di grano tenero
Glutine di frumento
Pasta acida di grano tenero
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

GERMOPAN 10 kg
Acqua 6 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 300 g arrotondare o filonare.
Fare lievitare su assi infarinate in cella di lievitazione per 60 minuti. Infornare con vapore a 220°C.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.