



Real Pan



Semilavorato con grano duro (100%), lievito naturale

Ingredienti

Semola rimacinata di grano duro
Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0"
Pasta acida di grano tenero
Glutine vitale di frumento
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

REALPAN 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 300 g
Sale 170 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Far riposare per 20 min., spezzare in pezzi da 700 g e formare
Coprire con un telo e far lievitare per 80 min. in cella di lievitazione.
Infornare con poco vapore a 220/230°C.
Per un migliore risultato, poco prima della cottura, aprire le valvole.