



## Negresco



Semilavorato con girasole, crusca, lino, soia, segale e mais

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"  
Semi di girasole  
Crusca di grano tenero  
Semi di lino  
Granella di soia tostata  
Fiocchi di soia tostata  
Farina integrale di segale  
Mais estruso  
Farina di mais  
Farina di orzo maltato tostato  
Sale  
Glutine di frumento,  
Estratto di orzo maltato in polvere  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

Negresco	10 kg
Acqua	5,3 l
Lievito	300 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Spezzare in pezzi da 300/350 g e arrotondare.  
Fare riposare 15 minuti  
Allungare e schiacciare leggermente con le mani.  
Decorare ed incidere la superficie con 2 o 3 tagli.  
Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.  
Infornare con vapore a 220°C per 20/25 minuti  
Si consiglia di aprire le valvole.

