



## Pan Morel



Semilavorato con soia, sesamo, mais, segale, lino, miglio, orzo e avena

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"  
Farina di soia tostata  
Semola di soia tostata  
Semi di sesamo  
Farina di mais  
Farina integrale di segale  
Semi di lino  
Miglio  
Fiocchi d'orzo  
Fiocchi d'avena  
Pasta acida di segale  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

Pan Morel	10 kg
Acqua	5,5 l
Lievito	400 g
Sale	170 g

### Procedimento

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