



PatBon



Semilavorato con fiocchi di patate (25%) e latte intero

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Fiocchi di patate
Farina di soia tostata
Sale
Latte intero in polvere
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

| | |
|----------------------|-------|
| Patbon | 10 kg |
| Acqua | 5 l |
| Olio di oliva | 400 g |
| Lievito | 400 g |
| Salamoia | |
| Emulsione per teglia | |
| Acqua | 100 g |
| Olio di oliva | 100 g |
| Sale | 15 g |

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Dividere in pezzi da 1 kg per teglie 60x40.
Fare riposare per 15 minuti.
Stendere l'impasto con le mani.
Cospargere la superficie con la salamoia.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 15 minuti.