



## Schiacciata ai Cereali



Ricetta per schiacciata ai cereali

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", Semi di sesamo ,Crusca di grano tenero ,Farina di mais ,Semola di soia tostata ,Semi di lino ,Fiocchi d'avena , Farina integrale di segale , Miglio ,Fiocchi d'orzo ,Pasta acida di segale ,Estratto di orzo maltato in polvere ,Farina di grano maltato ,Enzimi ,Acido ascorbico.

### Ricetta

EPTASI 1000 gAcqua 550 gLievito 30 gSale 17 g

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata. Dividere la pasta in pezzi da 500/600 g circa e fare riposare per 5 minuti. Stendere con la sfogliatrice allo spessore di 2-3 mmMettere sulla teglia (60x40) oliata. Oliare la superficie e fare lievitare per 30 minuti in cella di lievitazione.Cospargere a piacere con sale e infornare a 220/230°C con vapore. A metà cottura aprire le valvole.