



Pan Bauletto ai Semi



Ricetta per pan bauletto con semi

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "2"
Semi di zucca
Semi di lino dorato
Semi di sesamo nero
Farina di grano tenero maltato
Lievito naturale di farina di grano tenero
Pasta acida di frumento maltato
Farina ed estratto di orzo maltato
Enzimi
Acido Ascorbico

Ricetta

LE ORIGINI 1000 g
Acqua 550 g
Olio Evo 20 g
Sale 20 g
Lievito 25 g
MT SOFT 20 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata.
Far riposare 20 minuti
Spezzare in pezzi da 400/500 g e formare un filoncino.
Posizionare nello stampo
Far lievitare in cella per 50/60 minuti,
Infornare con vapore a 210/220 °C.
Cuocere per 25/30 minuti
Per un migliore risultato a metà cottura aprire le valvole.