BONA
a proposito di pane

Solegrain

Semilavorato per pane ai cereali (grano tenero,segale, avena e orzo) e semi (girasole,sesamo,lino).

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semi di sesamo
Semi di girasole
Farina di segale
Semi di lino bruno
Semi di lino dorato
Farina d'avena
Farina d'orzo
Glutine
Farina d’orzo maltato
Estratto di orzo maltato
Enzimi
Acido scorbico

Ricetta

SOLEGRAIN 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 300 g
Sale 170 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Fare riposare per 30 minuti.
Spezzare in pezzi da 300/500 g e formare.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con poco vapore a 220°C per 25-30 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.

Bona S.r.l. • Via Volterra, 17 - 20900 Monza (MB) • Tel. +39 039741117 • Fax +39 039741172 • info@bonasrl.it • P.I. 02115180966