



O'Sarracino



Semilavorato per pane al grano saraceno, lino, girasole e avena.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Farina integrale di grano saraceno
Semi di lino scuro
Semi di girasole
Sale
Crusca di grano tenero
Farina d'avena
Pasta acida di grano tenero
Farina di orzo maltato
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido scorbico

Ricetta

O' Sarracino 10 kg
Acqua 5 l
Lievito 350 g
Olio Extravergine d'oliva 300 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 200/300 g e formare a piacere.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 35/40 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.