



## Focaccia ai Cereali



Ricetta per focaccia ai cereali

### 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 ascorbico

### Ricetta

SOLEGRAIN 10 kg  
Acqua 5,5 l  
Lievito 300 g  
Sale 170 g  
  
Salamoia  
Emulsione per teglia  
Acqua 100 g  
Olio di oliva 100 g  
Sale 15 g

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Dividere in pezzi da 1 kg per teglie 60x40  
Far riposare per 20 minuti  
Stendere l'impasto con le mani  
Cospargere la superficie con la salamoia  
Far lievitare in cella per 60 minuti  
Infornare con vapore a 220 °C per 15 minuti