



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