



Le Origini



Preparato per prodotti da forno a base di Farina di grano tenero tipo 2, lievito naturale, farine di cereali maltati e 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 scorbico

Ricetta

LE ORIGINI 10 kg
Acqua 5,0 l
Lievito 300 g
Sale 170 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.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 210°C per 25-30 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole poco prima del termine della cottura.