



## 5 Cereali



Semilavorato con avena, orzo, segale, mais e grano saraceno

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Crusca di grano tenero  
Fiocchi d'avena  
Fiocchi d'orzo  
Farina integrale di segale  
Farina di mais  
Semola di soia  
Farina di grano saraceno  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

5 CEREALI 10 kg  
Acqua 5,5 l  
Lievito 400 g  
Sale 170 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.  
Far riposare per 20 minuti.  
Spezzare in pezzi da 50/100 g e formare.  
Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.  
Infornare con vapore a 220°C.  
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.