



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.