



Arabo Avena e Arabo



Semilavorato per pane arabo all'avena (12%)
(disponibile anche la versione senza fiocchi)

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Fiocchi d'avena
Sale
Farina di grano maltato
Crusca di grano tenero
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Arabo 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 400 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Far riposare per 10 minuti.
Spezzare in pezzi da 100 g e arrotondare.
Cilindrare allo spessore di mm. 8.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti
Infornare con vapore a 230°C.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.