



## 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.