



BonMais



Semilavorato con grano duro e mais

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semola rimacinata di grano duro
Farina di mais
Glutine di frumento
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Bonmais 10 kg
Acqua 5,5 l
Olio d'oliva 450 g
Lievito 400 g
Sale 170 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Fare riposare per 12 minuti.
Spezzare in pezzi da 50/100 g e stampare.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 210/220°C.
Si consiglia di aprire le valvole poco prima della cottura.