



## 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.