



## BonLatte



Preparato per pani morbidi con latte scremato (8%)

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Latte scremato in polvere  
Destrosio  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

BONLATTE 10 kg  
Acqua 5,5 l  
Lievito 300 g  
Sale 100 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e levigato.  
Senza fare riposare spezzare in pezzi da 40/50 g.  
Arrotondare e schiacciare le palline a 1 cm di spessore.  
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.  
Infornare con vapore a 220/230°C per 10-12 minuti circa.