



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.