BONA
a proposito di pane

# AvenaMais Esco

Semilavorato con avena e mais

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Farina d’avena
Farina di mais
Pasta acida di grano tenero
Sale
Latte scremato in polvere
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

## Ricetta

AVENAMAIS Esco 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 300 g

## Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Fare riposare per 20 minuti.
Spezzare in pezzi da 50/100 g e stampare.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 220°C.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.

Bona S.r.l. • Via Volterra, 17 - 20900 Monza (MB) • Tel. +39 039741117 • Fax +39 039741172 • info@bonasrl.it • P.I. 02115180966