



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.