



AvenaMais



Semilavorato con avena e mais

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Fiocchi d'avena
Farina di mais
Semola rimacinata di grano duro
Farina di grano maltato
Crusca di grano tenero
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

AVENAMAIS 10 kg
Acqua 5,5 l
Lievito 300 g
Sale 170 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.