



## Casereccio



Semilavorato con girasole, sesamo, crusca, farro e avena

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"  
Semi di girasole  
Semi di sesamo  
Crusca di grano tenero  
Fiocchi di farro  
Fiocchi d'avena  
Sale  
Farina di orzo maltato  
Pasta acida di segale  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

CASERECCIO 10 kg  
Acqua 5,5 l  
Lievito 400 g

### Procedimento

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