



FILONE



INGREDIENTI

Ingredienti

- Cerealbianco 1000 gr
- Acqua 500/530 gr
- Olio vegetale 30 gr
- Lievito di birra 30 gr

Decorazione

- Cerealtop q.b.

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15 - 20 minuti, coperto con un telo.

Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte o filoni da 450/500 gr l'una ed arrotolare, far riposare per circa 20 minuti e formare nuovamente. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 80% per 60 - 90 minuti. Prima di infornare, tagliare la superficie e decorare con Cerealtop.