



STELLA AI CEREALI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550/600 gr
- *Sale* 20 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità;
Riposo | 25 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 55 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti. Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità a 230°C con valvole chiuse per 40/45 minuti secondo il peso dei prodotti.