



# MIGNON CEREALI E MIELE



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Olio extra-vergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Miele* 100 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

*Tempo di impasto* | 5 minuti in prima velocità e 7 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 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto aggiungendo il miele quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 30/40 minuti secondo il peso dei prodotti.