



PANE ALLE CAROTE ED ERBE AROMATICHE



INGREDIENTI

Ingredienti

- | | |
|--|---------|
| • Universale | 1000 gr |
| • Acqua | 400 gr |
| • Lievito di birra | 30 gr |
| • Sale | 20 gr |
| • Carote (bagnate precedentemente in 300 gr di acqua) | 300 gr |
| • Prezzemolo tritato | 20 gr |
| • Erba cipollina | 20 gr |

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 10 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 60 minuti, con umidità;
Cottura | 250°C minuti per 15/20 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 e cuocere 250°C con valvole chiuse per 15/20 minuti secondo il peso dei prodotti.