



INTEGRALE CON GRANO SPEZZATO



INGREDIENTI

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| Ingredienti | |
| • <i>Integrale con grano spezzato</i> | 10000 gr |
| • <i>Acqua</i> | 7000 gr |

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto (spirale) | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Temperatura pasta | 24°/27°C;
1° riposo | 30 minuti;
Pezzatura e formatura | a piacere;
Lievitazione Finale | 50 minuti in cella a 30°C, con umidità;
Cottura | 240°C secondo pezzatura.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, facendo attenzione ad aggiungere l'acqua poco alla volta. Far riposare l'impasto per 30 minuti, pezzare e formare a piacere. Far lievitare in cella a 30°C per 50 minuti. Cuocere a 240°C secondo pezzatura.