



CHICCHI DI GRANO



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Universale* 1.000 gr
- *Acqua* 600 gr
- *Lievito di birra* 30 gr
- *Strutto* 40 gr
- *Sale* 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 a 250°C con valvole chiuse per 15/20 minuti secondo il peso dei prodotti.