



PANBAULETTO AI SEMI DI GIRASOLE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna Rustico* 1.000 gr
- *Acqua* 500 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Olio extra-vergine di oliva* 50 gr
- *Semi di girasole*

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 25/30 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e alla formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 25/30 minuti secondo il peso dei prodotti.