



PANE RUSTICO AI CEREALI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna Rustico* 1.000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Olio Extra-vergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

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 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Mettere a bagno le carote con pari quantitativo di acqua. Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto aggiungendo le carote 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.