



# PANE AI CEREALI E SEMI CON FIBRA DI SOIA

LIEVITATI SALATI

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



## IMPASTO

### INGREDIENTI

COMPAGNON 50%

FARINA - PER PANE

ACQUA - DAL 65 AL 68%

LIEVITO COMPRESSO

### PREPARAZIONE

- g 5000 Impastare per 25-30 minuti circa a seconda dell'impastatrice utilizzata tutti gli
  - g 5000 ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.
  - g 6500 Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.
  - g 300 Lasciare riposare l'impasto per 30-40 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 400g.
- Arrotolare la pasta ben stretta nelle forme desiderate.
- Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere per 40-50 minuti a 230-240°C.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La quantità d'acqua deve essere adattata alla qualità della farina utilizzata.