

PAN BAULETTO

Realizzata con il prodotto:

Farina Rimacinata Oro
Farina di Grano Tenero tipo "1"



INGREDIENTI

Farina Rimacinata Oro	500 g
Farina di Grano Tenero tipo "1"	500 g
Acqua	650 g
Lievito	20 g
Sale	20 g
Natur Levi	50 g
Olio Extra Vergine d'Oliva	50 g

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti, distanziando il sale e far riposare per 20 minuti. Dividere la massa in parti uguali e decorare a piacere con dei semi.
- Deposare gli impasti negli appositi stampi e lasciar lievitare per 45/60 minuti a 28°C.
- Infornare per 40/60 minuti a 180°C.