

Impasto per pani farciti



INGREDIENTI

Farina CANADA Molino Persello	400g
Farina GRANO 1 Molino Persello	200g
SEMOLA Molino Persello	50g
Lievito di birra in polvere	8g
Malto d'orzo	5g
Olio	30g
Sale	13g

PROCEDIMENTO

1. Mescolate le farine con la semola, il lievito e il malto e cominciate a lavorarle con l' olio e 360g di acqua.
2. Impastate finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati, quindi aggiungete il sale.
3. Continuate a lavorare l' impasto per 10-15 minuti, fino a ottenere un panetto liscio.
4. Mettetelo in una ciotola oliata e lasciatelo lievitare per 1 ora fino al raddoppio del volume.
5. Farcite a piacere e lasciate lievitare ancora 45 minuti.

OSSERVAZIONI

Antico Molino
 F.lli Persello