

Avena Arabo

**I PRODOTTI
LINEA ECOGRAN**



Questo prodotto ricco di gusto grazie all'avena è facile da gustare e farcire con carne pesce o verdure per un pranzo o una merenda veloce.

Avena Arabo

RICETTE
E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Avena Arabo:	kg 10
Lievito:	kg 0,30
Olio Extra Vergine:	kg 0,40
Acqua:	lt. 5,5

Procedimento

Tempo impasto (spirale):	6 min + 6 min in seconda velocità
Temperatura della pasta:	24/25°C
Riposo:	10 min in ambiente
Pezzatura:	55 gr
Formatura:	a tartina
2° riposo:	20 min
Lievitazione finale:	spianare con la formatrice tappeti fermi 45 min in cella con umidità
Cottura:	10 min a 230°C con vapore

