

## **Pane con farina INFIBRA Cereali & Semi Nerissima**

### **Ingredienti**

10 Kg Farina INFIBRA CEREALI E SEMI Nerissima  
7,00 l acqua (circa)  
0,400 kg olio evo(facoltativo)  
0,300 kg lievito di birra fresco  
1,7% sale

Impastare con spirale per 5+7 minuti, temperatura finale impasto 26°C.  
Far riposare per 30 min., pesare pezzi da gr 300, arrotondarli e fare riposare per altri 30 min.  
Formare le pagnotte o i filoni e far lievitare per 50 min. in cella a 30°C. Infornare con vapore e cuocere a 210°C per 35 min. circa aprendo il tiraggio a 2/3 della cottura.