

Per questa ricetta consigliamo:  
**Linea Pane Plus**  
Semialvorati **Integrale BG** | Confezioni da  
25 kg

LIVELLO DI  
DIFFICOLTÀ



## INTEGRALE

### INGREDIENTI

#### FASE PRELIMINARE:

Integrale tipo BG: 2000 g

Acqua: 1,2 L

Sale: 35 g

Lievito compresso: 50 g



### PROCEDIMENTO

- 1. Miscelare** per 5 min alla prima velocità e 5 min alla seconda velocità la farina integrale, il lievito e l'acqua. Alla partenza della seconda velocità inserire il sale.
- 2. Riposare** per 40 minuti e poi formare a piacere.
- 3. Lasciare lievitare cuocere** a 220°C.