TREND
STILE DI VITA
ETICO

BOCCONCINO BIO

BIOLOGICO

Bocconcino di pane da agricoltura biologica, con semi di segale germinati e fermentati nel lievito madre. Questo processo innovativo, brevettato da Puratos, consente ai semi di rimanere morbidi donando al pane un sapore ricco e intenso e una freschezza prolungata.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Sproutgrain Rye Bio**
- **O-tentic Bio**

Puratos
Reliable partners in innovation

BOCCONCINO BIO

INGREDIENTI

Farina di frumento bio	1000 g
Acqua	650 g
Sproutgrain Rye Bio	**250 g**
O-tentic Bio	**40 g**
Sale	20 g

PROCEDIMENTO

Tempi d'impasto	4 min. in prima velocità, 7 in seconda velocità. Inserire Sproutgrain gli ultimi 2 min. a maglia glutinica formata
Temperatura d'impasto	26ºC
Riposo di massa	30 min. coperto in ambiente, dare una piega e ripetere il processo una seconda volta
lievitazione overnight	Riporre l'impasto in cella a 4ºC coperto con un nylon
Formatura finale	Il mattino successivo dividere l'impasto, possibilmente con l'ausilio di una macchina, in pezzi da 80 g e riporli su telo da infornamento
Lievitazione finale	60 min. in cella a 28ºC, 75% U.R.
Decorazione	Sfarinare con della farina di segale ed effettuare un taglietto trasversale
Temperatura del forno	230ºC con abbondante vapore
Tempo di cottura	18 min.