



Ricetta Pane con Farina Multicereali "per macchina del pane"

Ingredienti x una forma da 500g.

250g di Farina Multicereali Bongiovanni
100g di Farina Manitoba Tipo "0"
200g di Acqua
9g di Sale Integrale
8g di Lievito Fresco
8g di Lievito Madre di Frumento Essiccato

Preparazione.

Mettere nel cestello l'acqua e scioglierci il lievito, unire quindi le farine, il sale e avviare il programma "pane integrale" con crosta media (o 180°).

P.s. Se desideri migliorare la lievitazione, puoi utilizzare una percentuale di Manitoba maggiore ma attenzione che potrebbe fuoriuscire dal cestello durante la lievitazione / cottura.

Ti è piaciuta questa ricetta ?

Ti invito a consultare il mio blog (www.fysis.it).

Un caro saluto

Aldo Bongiovanni

Elite
Bongiovanni

GiBioNa


Premio
Artigiano Radioso

 Piemonte
Eccellenza Artigiana



 bioagricert

Bongiovanni & C snc . via Case Molino di Pogliola
12089 Villanova Mondovì . Cn . p.iva 00602720047
tel. +39 0174 68 61 06 . fax +39 0174 68 68 63
sito: www.bongionatura.it . e-mail: posta@bongionatura.it