

## PANE INTEGRALE

### Polish veloce

L'integrale Italiana cod. 313	gr 2500
Lievito di birra(3%)	gr 75
Acqua	gr 2500

Impastare velocemente e lasciare riposare a temperatura ambiente per 60/90 minuti circa, fino al raggiungimento della massima altezza del prodotto nel suo contenitore.

### Per l'impasto

L'integrale Italiana cod. 313	gr 5000
Malto in polvere	gr 50
Sale	gr 200
Acqua	gr 2000

Puntare in massa per 20/30 minuti circa a temperatura ambiente. Spezzare e preformare.  
Formare in cassette per pane.

Far lievitare a 30 °C circa e cuocere per 60 minuti circa in funzione del peso della pezzatura del prodotto.

