



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Cerealcrock 50

### Modalità d'uso

Cerealcrok 50	g. 1000
Farina di grano tenero 00	g. 1000
Acqua	g. 1000
Lievito fresco	g. 60
Olio EVO	g. 80
Sale	g. 40

Impastare sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura impasto 26°C)

Spezzare le pastelle dal peso desiderato.

Fare riposare per 30 minuti circa

Stendere allo spessore desiderato e tagliare a rettangolo.

Bucare, condire a piacere con olio, sale e eventuali spezie

Porre in cella di lievitazione a 30°C U.R. 80% per circa 40 minuti.

Cuocere a forno alto fino ad ottenere una superficie dorata,  
si consiglia di aprire le valvole gli ultimi minuti di cottura.