

## PANE *Azzimo - Israele*

---

### INGREDIENTI



2kg  
farina di grano  
tenero "00" w 220



800cc  
acqua



200g  
olio extravergine  
di oliva



36g  
sale



10g  
malto

### PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti. Tempi impasto 4 min. più 8 min. Far rilassare la massa. Riposo impasto: tempo 10 min. Spezzare del peso desiderato e preformare rotondo. Far rilassare ancora poi passare dai rulli per appiattire il più fine possibile. Mettere su teglie e porre in cottura con vapore.

Tempo cottura 8/13 min. Lasciare dorare leggermente, oppure tirare delle sfoglie con la sfogliatrice molto sottile, stendere sul tavolo leggermente infarinato, tagliare dei rettangoli della dimensione desiderata, porre sulle teglie e passare in cottura.



ALPI - BIO

