



## Ricetta base - Pagnotta rustica con Cereali Antichi Waldkorn®

### INGREDIENTI

#### IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi	1500 g
Farina di frumento tipo "0" nazionale	1500 g
Sale	4 oppure 5 g*
Lievito compresso	75 g
Acqua	1680 g

\*La quantità di sale da aggiungere in ricetta è minima perché è già contenuto in Waldkorn® Cereali Antichi.

### PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice 3 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità.  
Lasciare riposare l'impasto per 25 - 30 minuti coperto da un telo.  
Spezzare in parti da 150 g e formare.  
Fare lievitare a 28 - 30°C per 60 - 70 minuti con umidità relativa 75 - 80%.

**Forno statico:** Cuocere a 220°C per 25 - 30 minuti.

**Forno ventilato:** Cuocere a 20°C in meno del forno statico, gli ultimi 10 minuti con valvola aperta.

Con Waldkorn® Cereali Antichi puoi ottenere un pane ancora più caratterizzato e più scuro semplicemente modificando la ricetta applicativa, utilizzando 60% Waldkorn® Cereali Antichi e 40% farina nazionale.