



## Tasca ai Cereali Antichi Waldkorn®

### INGREDIENTI

Farina di frumento tipo "0" nazionale	1000 g
Waldkorn® Cereali Antichi	1000 g
Lievito compresso	70 g
Acqua	1200 g

### DECORAZIONE

Waldkorn® Classic Dekor	q.b.
-------------------------	------

### PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare riposare l'impasto 15 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo.

Spezzare in pastelle da 80 g, arrotondare e porre distanziate in apposite cassette. Fare lievitare in cella di lievitazione a 28°C e 80% di umidità per 60 minuti o comunque fino al raddoppio del volume. Stendere le palline con mattarello sul banco leggermente infarinato formando dei dischi e posizionarli su teglie.

Spennellare con olio e quindi chiudere a mezzaluna. Decorare la superficie con Waldkorn® Classic Dekor.

Far lievitare per circa 60 minuti a 30°C e 80% umidità ed infornare.

**Forno statico:** Cuocere a 230°C per circa 10/12 minuti e comunque fino a doratura del prodotto.

**Forno ventilato:** Cuocere a circa 30°C in meno del forno statico.

Lasciare raffreddare e farcire a piacere.