* Farina 00 (temperatura ambiente +18°C)
* Farina di mais (temperatura ambiente +18°C)
* Zucchero (temperatura ambiente +18°C)
* Noci/nocciole (temperatura ambiente +18°C)
* Gocce di cioccolato (temperatura ambiente +18°C)
* Semi di papavero (temperatura ambiente +18°C)
* Lievito (temperatura ambiente +18°C)
* Vanillina (temperatura ambiente +18°C)
* Uova (reparto frigo +4°C)
* Burro (reparto +4°C)

**ARRIVO MERCI**

PAN DE BELUN

**STOCCAGGIO**

* 300g di farina 00
* 100g di farina di mais
* 180g di zucchero
* 80g noci/nocciole
* 80g gocce di cioccolato
* 2 cucchiai semi di papavero
* ½ cucchiaio di lievito
* 1 bustina di vanillina
* 3 uova
* 150g di burro

**PESO INGREDIENTI**

Unire le due farine, lo zucchero, le noci, le nocciole, le gocce di cioccolato, il lievito, i semi di papavero e la vanillina e mescolare

**PROCEDIMENTO**

Sbattere burro fuso e uova

Unire i due impasti

* Pasticceria
* supermercati

**PUNTO VENDITA**

Conservare a temperatura ambiente dopo l’utilizzo del sottovuoto

**CONSERVAZIONE**

Cuocere a 180°C per 30 minuti

Dividere in 2 l’impasto e formare delle pagnottelle e decorare con delle noci