

# La Paganella

Ricetta per Pizza in Pala alla Romana  
con La Paganella Molino Pagani

**MOLINO  
PAGANI**  
dal 1803  
FARINE. DAL 1803.

*Lo Spaccio*

## Ingredienti:

Acqua 750g (tenere 250 gr da parte)  
Lievito Madre 20 gr  
Sale 25g  
Olio Evo 50g  
Paganella 1 kg

## Procedimento:

Impastare bene tutti gli ingredienti con 500 gr di acqua.

Aggiungere 50 gr di acqua per volta facendola assorbire completamente.

L'impasto deve presentarsi ben elastico e non appiccicoso.

Farlo riposare 1 ora in una ciotola grande il doppio dell'impasto.

Rovesciare l'impasto su un piano infarinato e porzionarlo del peso voluto.

**Consigliato:** 500g per una teglia 30x40cm

Formare dei filoncini e metterli su una teglia infarinata ben distanziati. Far lievitare per 3 ore in forno spento con la luce accesa.

Stendere un filone alla volta e precuocerli alla massima temperatura del forno per 10 minuti poi toglierla dal forno e farla raffreddare completamente. Stendere impasto con la punta delle dita, allargando delicatamente i bordi.

Una volta fredda farcire la Paganella a piacere e infornare alla massima potenza del forno ventilato per altri 6/8 minuti in base alla farcitura.



*Buon Appetito!*

PER INFORMAZIONI E DUBBI POTETE CONTATTARE IL NOSTRO SPACCIO 0371.290151

Molino Pagani Spa • Via dei Molini, 38 • 26812 Borghetto Lodigiano (LO) • [molinopagani.it](http://molinopagani.it) • [lospacciomolinopagani.it](http://lospacciomolinopagani.it)