

Chicche di Riso

I PRODOTTI
LINEA ECOGRAN



Tutto il sapore del riso in un unico morso: è così che si presenta il nostro pane che grazie al lievito madre risulta digeribile e croccante.

Chicche di Riso

RICETTE
E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Chicche di riso:	kg 10
Lievito:	kg 0,30
Sale:	kg 0,20
Acqua:	lt. 5,5

Procedimento

Tempo d'impasto (spirale):	4 minuti + 7 in seconda velocità
Temperatura impasto:	24/25 gradi
Primo riposo:	10 minuti in ambiente
Pezzatura:	55 gr
Formatura:	a piacere
Lievitazione:	45 minuti in cella con umidità
Cottura:	10 minuti a 230 °C con vapore per un prodotto morbido.



P MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.