

Farro

I PRODOTTI LINEA ECOGRAN



Miscela di grano tenero tipo 0 con farina e fiocchi di farro integrali dal gusto inconfondibile.

Il lievito madre presente nel mix dona al prodotto croccantezza, digeribilità e sviluppo. Si consiglia, per poterlo gustare al meglio, di fare forme da 250 gr.

Farro

RICETTE E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Farro: kg 10
Lievito: kg 0,30
Sale: kg 0,20
Acqua: lt. 5,5

Procedimento

Tempo impasto (spirale): 5 min + 7 min in seconda velocità
Temperatura della pasta: 25°C
Riposo: 20 min
Pezzatura: 250 gr
Formatura: a piacere
Lievitazione finale: 50-60 min in cella con umidità
Cottura: 230°C con vapore



P MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.