

Giulietta

I PRODOTTI  
LINEA ECOGRAN



Boccone per Boccone è così che si assapora al meglio la Giulietta. Il gusto del mais e la croccantezza della semola fanno della Giulietta un prodotto gustoso, per un pane friabile e, grazie al lievito madre, molto più digeribile.

**MOLINO  
PAGANI**  
FARINE. DAL 1803.

**Molino Pagani S.P.A.**  
Via Dei Molini, 38  
26812 Borghetto L.no (LO)  
Tel.: 0371/29011

 @molinopagani  
 [www.molinopagani.it](http://www.molinopagani.it)  
 [info@molinopagani.it](mailto:info@molinopagani.it)





# Giulietta

## RICETTE E MODI D'USO

### La Ricetta

#### Ingredienti:

**Giulietta:** kg 10  
**Lievito:** kg 0,30  
**Sale:** kg 0,20  
**Acqua:** lt. 7,5 / 8,0

#### Procedimento

Tempo impasto (spirale): 4 min + 10 min in seconda velocità  
Temperatura della pasta: 26°C  
Riposo: 45 min  
Pezzatura: a piacere  
2° riposo: 20 minuti  
Formatura: con apposito stampo  
Lievitazione finale: 60 min in cella con umidità  
Cottura: 20 / 25 min a 230°C



**MOLINO  
PAGANI**

FARINE. DAL 1803.