

# Integrale

## I PRODOTTI LINEA ECOGRAN



Il prodotto ideale per sfornare un pane integrale leggero, croccante e ben sviluppato. Tutte le caratteristiche della farina integrale con aggiunte di crusca e lievito madre.

**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)



# Integrale

## RICETTE E MODI D'USO

### La Ricetta

#### Ingredienti:

**Integrale:** kg 10  
**Lievito:** kg 0,30  
**Sale:** kg 0,20  
**Acqua:** lt. 6/6,5

#### Procedimento

Tempo impasto (spirale): 4 min + 6 min in seconda velocità  
Temperatura della pasta: 25°C  
Riposo: 30 min in ambiente  
Pezzatura: a piacere  
Formatura: a piacere  
Lievitazione finale: 60 min in cella con umidità  
Cottura: 25 min a 230°C

