

# Multicereali

## I PRODOTTI LINEA ECOGRAN



Tutto il gusto dei cereali e semi in un unico prodotto, ideale per focacce, grissini e creckers. E' possibile utilizzarlo puro o da taglio per croissant: il risultato è garantito anche dalla presenza del 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)



# Multicereali

## RICETTE E MODI D'USO

### La Ricetta

#### Ingredienti:

<b>Multicereali:</b>	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 minuti a 230°C

