

I PRODOTTI LINEA ECOGRAN



La Paganella

La Paganella è una miscela di farine di grano tenero con farina tipo 1 macinata a pietra da filiera controllata e Lievito Madre di farina di grano tenero.

La proposta di Molino Pagani per produrre basi precotte da utilizzare come pizza in pala o focacce.

Leggera, croccante, digeribile: i pregi che il Lievito Madre donerà alle vostre basi.

La Ricetta

Ricetta per Pizza in Pala alla Romana
con La Paganella Molino Pagani

Procedimento

Primo impasto.

Per 1 kg di Paganella utilizzare 550g di acqua e 10 gr di lievito di birra. Impastare per circa 7 minuti a velocità 1 e far riposare per 16/18 ore a 16°C con impasto coperto e sollevato da terra.

Secondo impasto.

Utilizzare 1 kg di Paganella con circa 900 g di acqua da utilizzare per il 50% subito e poi poco alla volta. Utilizzare 46 gr di sale, 20 gr di malto e 200g di materia grassa, burro e olio EVO. Impastare con spirale a 2 velocità per circa 10/15 minuti. Far riposare l'impasto in un mastello 30/40 minuti a temperatura ambiente, dopodiché mettere l'impasto su un banco ben infarinato e formare dei filoncini porzionando secondo il peso desiderato. (circa 650g per Paganella da 40x50 cm).

Lasciar riposare i filoncini in cassetta per 90/120 minuti, poi capovolgerla e stendere con i polpastrelli. Informare direttamente sulla platea a 290°C, per 3 minuti per la precottura e far raffreddare su griglia. Farcire e terminare la cottura.



Ideale per...

- come base alternativa al pane
- condita con olio extra vergine e sale come aperitivo
- pranzo veloce farcita con salumi verdure o formaggi tipici del territorio