

# Pan dei Monti

**I PRODOTTI**  
**LINEA ECOGRAN**



Ideale per la produzione di pane Nero dal colore e profumo caratteristico.  
Si consigliano pezzature medio grandi.



# Pan dei Monti

**RICETTE**  
**E MODI D'USO**

## La Ricetta

### Ingredienti:

<b>Pan dei Monti:</b>	kg 10
Lievito:	kg 0,30
Sale:	kg 0,20
Acqua:	lt. 7 / 7,5

### Procedimento

Tempo impasto (spirale):	5 min + 5 min in seconda velocità
Temperatura della pasta:	25°C
Riposo:	20 min in ambiente
Pezzatura:	400 gr e formare a pagnotta
2° riposo:	10 min
Formatura:	a filoncino
Lievitazione finale:	60 min in cella con umidità
Cottura:	230°C con vapore



**P** MOLINO  
**PAGANI**

FARINE. DAL 1803.