

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:

| | |
|-----------------------|-------------|
| Pan dei Monti: | 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.