

Pancampagna

**I PRODOTTI
LINEA ECOGRAN**



Semilavorato scuro adatto a produrre crackers, grissini e focacce.
Il risultato è garantito anche dalla presenza di lievito madre.

Pancampagna

RICETTE
E MODI D'USO

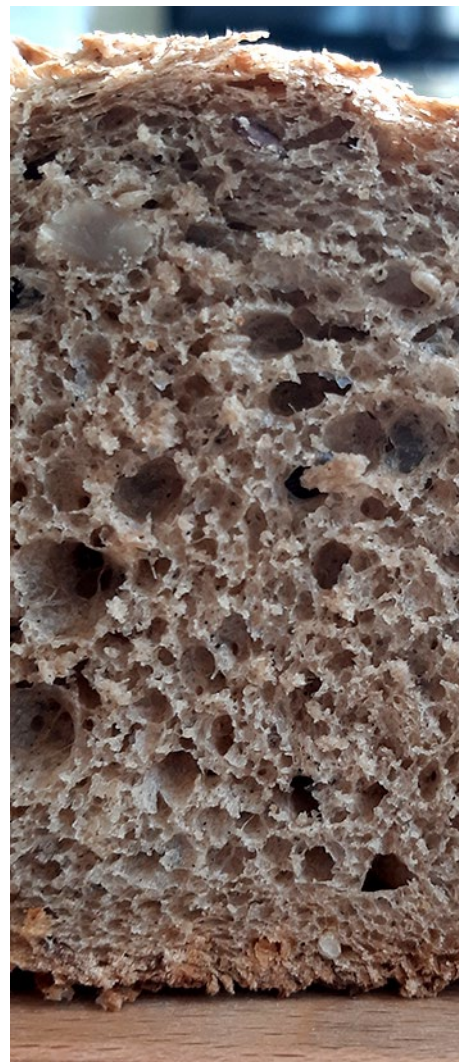
La Ricetta

Ingredienti:

Pancampagna:	kg 10
Lievito:	kg 0,30
Olio Extra Vergine:	kg 0,40
Acqua:	lt. 5,5

Procedimento

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti + 7 minuti in seconda velocità
Temperatura impasto:	25 gradi
Primo riposo:	20 minuti
Pezzatura:	gr 250
Formatura:	a piacere
Lievitazione:	50/60 minuti in cella con umidità
Cottura:	230°C con poca umidità



P MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.