

Pandolce

I PRODOTTI LINEA ECOGRAN



Semilavorato per la produzione di pandolce, brioches da prima colazione, ideale con cioccolato o frutta candita: 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
 info@molinopagani.it



Pandolce

RICETTE E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Pandolce:	kg 10
Lievito:	kg 0,30
Sale:	kg 0,20
Acqua:	lt. 5,5 / 6,0

Procedimento

Tempo d'impasto:	4 min. in 1° vel. + 10 min. in 2° vel
Temperatura impasto:	24/25 gradi
Primo riposo:	15 minuti
Pezzatura:	55 gr
Formatura:	a tartina a piacere decorare con semi mettere in teglia
Lievitazione:	60/70 minuti in cella con umidità
Cottura:	spennellare se non decorato 10 minuti a 220°C



P MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.