

Sapor di Grecia

I PRODOTTI LINEA ECOGRAN



L'Incontro della farina tipo 0 e della semola con il lievito madre permettono di ottenere un pane alveolato leggero e croccante. Ideale anche per focacce.

**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



Sapor di Grecia

RICETTE
E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Sapor di Grecia:	kg 10
Lievito:	kg 0,30
Sale:	kg 0,20
Acqua:	lt. 7,0 / 8,0
Olio d'Oliva	lt. 0,40

Procedimento

Tempo d'impasto (spirale):	4 minuti+10 in seconda velocità
Temperatura impasto:	26 gradi
Primo riposo:	40 minuti
Pezzatura:	a piacere
Formatura:	a piacere
Lievitazione:	su assi infarinate per 45 minuti a 25 gradi con umidità
Cottura:	240° C con vapore



MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.