

Sapor di Turchia

I PRODOTTI
LINEA ECOGRAN



Semilavorato ricco di semi e cereali, ideale per focacce, grissini, piadine, dal colore e gusto caratteristico.

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 Turchia

RICETTE
E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Sapor di Turchia: kg 10
Lievito: kg 0,30
Sale: kg 0,20
Acqua: lt. 6,0 / 6,5

Procedimento

Tempo impasto (spirale): 4 min + 6 min in seconda velocità
Temperatura della pasta: 25°C
Riposo: 30 min in ambiente
Pezzatura: a piacere
Formatura: a piacere
Lievitazione finale: 60 min in cella con umidità
Cottura: 25 min a 230°C



MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.