

# Sapor d'Oriente

## I PRODOTTI LINEA ECOGRAN



Miscela di farine di grano tenero tipo 0 con farina di soia, grits e lievito madre italiano. Un pane ricco di sali minerali e proteine, dal gusto deciso e croccante al taglio.

# Sapor d'Oriente

**RICETTE**  
**E MODI D'USO**

## La Ricetta

### Ingredienti:

**Sapor d'Oriente:** 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  
**Pezzatura:** a piacere  
**Formatura:** a piacere  
**Lievitazione finale:** 60 min in cella con umidità  
**Cottura:** 230°C con vapore



**MOLINO**  
**PAGANI**

FARINE. DAL 1803.