

Tartaruga Nero

**I PRODOTTI
LINEA ECOGRAN**



Prodotto ideale per pani scuri con farina di orzo, avena e semi. Dalla classica alternativa alla tartaruga alla pagnotta da gr 250, ritroverete un gusto intenso accompagnato dal classico profumo di tostato.

Tartaruga Nero

RICETTE
E MODI D'USO

La Ricetta

Ingredienti:

Tartaruga Nero:	kg 10
Lievito:	kg 0,30
Acqua:	lt. 5,5 / 6,0

Procedimento

Tempo impasto (spirale):	4 min + 6 min in seconda velocità
Temperatura della pasta:	25°C
Riposo:	10 min
Pezzatura:	55 gr
2° riposo:	30 min
Formatura:	a bocconcino far lievitare 25 minuti coperto stampare con apposito stampo
Lievitazione finale:	60 min in cella con umidità
Cottura:	18 min a 240°C



P MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.