

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



MOLINO
PAGANI

FARINE. DAL 1803.