

NOVITÀ |



*Passione  
Pagani*

40°50'N · 14°15'E  
**NAPOLI**



LA FARINA PER  
LA VERA PIZZA  
**NAPOLETANA**

# Passione Pagani

LA RICETTA PER  
*la perfetta*  
**PIZZA NAPOLETANA**

### Lievito:

Passione Pagani  
per Pizza Napoletana: 1.000gr  
Acqua: 500gr  
Lievito di birra fresco: 5gr  
(2,5 se secco)

Impastare 4 minuti in prima velocità.  
Mettere in un mastello coperto a  
temperatura di 4°C per 24 ore (alternativa a  
temperatura ambiente max 18°C per 14/16  
ore).

### Impasto:

Passione Pagani  
per Pizza Napoletana: 200gr  
Acqua: 280gr  
Sale: 26gr  
Olio EVO: 26gr

Impastare il lievito con la farina e 140gr di acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto, mettere in seconda velocità aggiungendo il sale e la restante acqua. L'impasto deve risultare morbido ma non appiccicoso. Far riposare la pasta 10 minuti sul tavolo e formare le palline da 280gr, e mettere in cassette coperte. Lasciare a temperatura ambiente per 30 minuti. Mettere in cella a 4°C per 24 ore. Le palline, prima dell'utilizzo, vanno tenute fuori cella per almeno 3 ore (in base alla temperatura ambiente).



**SCOPRILA  
ANCHE ONLINE**



Una farina studiata appositamente da Molino Pagani per la preparazione della pizza Napoletana tradizionale, in grado di sopportare lunghe lievitazioni esaltando al massimo l'impasto ottenuto.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO)

Energia	361Kcal/1477Kj
Grassi totali	1,00 g
di cui saturi	0,20 g
Carboidrati	76,20 g
di cui zuccheri	1,80 g
Fibre	2,90 g
Proteine	14,45 g
Sale	0,00 g

### PALLET

Formati disponibili	<b>25</b> Kg	<b>15</b> Kg
Dimensioni	57   13 37	57   13 27
Sacchi per strato	<b>4</b>	<b>8</b>
Strati	<b>8/10</b>	<b>8/10</b>



*Passione  
Pagani*

**FARINA PER  
PIZZA NAPOLETANA**



**DOLCE TRADIZIONE**  
SEMILAVORATO  
PER LIEVITATI  
E DOLCI DA RICORRENZA



**VIENNOISERIE**  
SEMILAVORATO  
PER CROISSANTERIE  
PAIN AU CHOCOLAT



**SEMILAVORATI  
E MIGLIORATORI**  
PER PANIFICAZIONE

**MOLINO  
PAGANI**

LE NOSTRE FARINE  
DAL 1803.



**MOLINO PAGANI S.P.A.**

VIA DEI MOLINI, 38

26812 BORGHETTO LODIGIANO (LO)

TEL.: 0371/29011 - MAIL: [INFO@MOLINOPAGANI.IT](mailto:INFO@MOLINOPAGANI.IT)



WEBSITE



INSTAGRAM

FOLLOW US @MOLINOPAGANI  
[WWW.MOLINOPAGANI.IT](http://WWW.MOLINOPAGANI.IT)