



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

TRECCE/GIRELLE CON VERDURE DISIDRATATE

Farina 300 I/O Impasto+	gr 2.000	
Lievito di birra (3%)	gr 60	
Burro (10%)	gr 200	
Sale	gr 40	
Friulturbo Molino Pordenone – 1,5% (coadiuvante senza emulsionanti)	gr 30	
Verdure disidratate	gr 400	
Acqua (45% del totale)	gr 900	TOT. gr 3.630

Mettere a bagno le verdure disidratate con 200 gr di acqua per rigenerarle.

Procedere con l'impasto, temperatura finale 26/28 °C. Lasciare riposare in massa per 30 minuti, quindi spezzare. Far riposare 10 minuti e formare.

Lasciare lievitare 90 minuti a 30 °C con il 78% di umidità.

Cuocere in funzione del tipo di forno utilizzato.



WHATSAPPnews
MOLINO PORDENONE
+39 345 8806057

*Invia un messaggio WhatsApp
con scritto "ISCRIVIMI"
per ricevere ricette e novità!*

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE
T +39 0434 362421
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

