



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

# le ricette

## FARFALLINE DI EZIO MARINATO CON PERFORMA+

### Ingredienti

Farina 300 I/0 Impasto+	gr 2.000
Acqua	gr 1.000
Olio extra vergine di oliva	gr 80
Lievito compresso	gr 50
Sale	gr 50
Malto	gr 10
Biga classica	gr 750

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti assieme per 10 minuti a velocità 1 e 3 minuti a velocità 2.

Temperatura pasta 25°C.

Fare i pastoni del peso desiderato.

Riposo 15/20 minuti.

Passare alla formatrice 2 volte per dare la forma a bauletto.

Incidere il bauletto con due tagli obliqui.

Far lievitare a 28° con l'80% di umidità per circa 90 minuti.

Infornare con vapore a 220° per circa 20 minuti aprendo la valvola gli ultimi 5 minuti.

*M. Pordenone Ezo*



**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

