



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

MANTOVANA DI EZIO MARINATO CON PERFORMA+

Biga (20/24 ore)

Farina 302 F/0 Forza+	gr 1.000
Acqua	gr 450
Lievito	gr 10

Tempi di impasto biga

Impastatrice spirale: 3/4 minuti in 1° velocità
Impastatrice tuffante: 3/4 minuti in 1° velocità

Temperatura di lievitazione biga: 16/18° C per 20 ore

Ingredienti

Biga	
Farina 300 I/0 Impasto+	gr 1.500
Acqua	gr 600
Lievito	gr 15
Malto	gr 10
Sale	gr 25
Strutto	gr 125
Pasta fermentata (riporto)	gr 500

Tempi di impasto

Impastatrice spirale: 1° velocità 10 minuti
Impastatrice tuffante: 1° velocità 12 minuti

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto di giusta consistenza (abbastanza solida), cilindrare e poi lasciar riposare 10 minuti circa.

Tagliare con la "trancia" esagonale (pezzatura gr 80/100 a pezzo). Passare in formatrice e formare dei filoncini (coprire con tela di plastica). Dopo 5 minuti ripassare in formatrice per dare la forma a "bauletto", caricare sulle assi e coprire con un telo di plastica.

Lasciare lievitare per circa 40 minuti in ambiente.

Togliere il telo di plastica e lasciare scoperte per 30 minuti. Incidere in senso longitudinale.

Infornare senza vapore e con tiraggio aperto a 230 °C. Chiudere il tiraggio quando il prodotto avrà raggiunto il suo sviluppo e abbassare di 20° C la temperatura del forno.

Aprire il tiraggio nei 10/15 minuti finali della cottura. Totale cottura 30 minuti circa.

Mantovana Ezo



WHATSAPP news
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

