



Filoncino

g	1000	Farina tipo Integrale "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna
g	620	acqua
g	40	lievito compresso
g	20	sale
g	100	farina cereali maltata (opzionale)

Temperatura finale: 25°C

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti, formando una struttura liscia e omogenea. Lasciare riposare per 30 minuti. Formare dei filoncini del peso desiderato. Caricare su teglie o assi in legno dando una forma appuntita alle estremità. Lasciar lievitare per circa un'ora. Tagliare sottopelle. Infornare con umidità a 240°C.

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

