



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

## PASTA ALL'UOVO BLACKERY

### **Ingredienti e componenti per 1 ricetta/1,562kg:**

|    |     |                                                               |
|----|-----|---------------------------------------------------------------|
| kg | 1   | <b>Miscela al cacao "Blackery Forte" Molino Dallagiovanna</b> |
| g  | 550 | Uovo misto                                                    |
| g  | 12  | Sale fino                                                     |

1

### **Procedimento:**

Sciogliere il sale nelle uova.

Mettere la farina in macchina, azionarla ed iniziare e versare quasi tutta la quantità di uova.

Controllare la consistenza e unire se necessario l'ultima quantità di uovo.

Impastare fino a che l'impasto non è liscio.

Lasciar riposare l'impasto coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare.