



TRECCIA INTEGRALE

Ingredienti

- g 500 Farina Tipo 1, **Uniqua Gialla**
- g 500 Farina Integrale, **Uniqua Rossa**
- g 250 lievito madre 2° rinfresco
- g 50 lievito compresso
- g 550 uova
- g 180 zucchero semolato
- g 150 burro
- g 20 sale
- qb Vaniglia
- g 250 burro per pieghe per kg d'impasto

Procedimento:

Impastare farina, lieviti, uova, 1/3 dello zucchero e incordare.

Aggiungere lo zucchero in 2 volte e incordare

Aggiungere burro, vaniglia, sale e incordare

Pieghe 3 pieghe 3

Cuocere per circa 15 minuti a 170°C

NB

Le temperature e le tempistiche possono variare in base al forno e alle pezzature del prodotto.

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

