

Il giusto equilibrio
tra natura,
uomo e ambiente



linea biologica

Organic line



f
**molino
pasini** s.p.a.

denominazione/product	W - P/L	note/information
O Bio O Organic confezioni/bags kg 25	W 200-220 P/L 0,40-0,45	Pane: farina di base per tutti gli impasti diretti. Pizza: brevi tempi di lievitazione. <i>Bread: basic flour for all direct doughs.</i> <i>Pizza: short leavening time.</i>
O Bio Rinforzato O Organic Fortified confezioni/bags kg 25	W 270-290 P/L 0,45-0,50	Pane: migliore lievitazione e leggerezza. Pizza: medi tempi di lievitazione. <i>Bread: better rising and greater lightness.</i> <i>Pizza: medium leavening time.</i>
O Bio Manitoba O Organic Manitoba confezioni/bags kg 25	W 380-420 P/L 0,45-0,50	Pane: farina di forza anche per biga. Pizza: lunghi tempi di lievitazione. <i>Bread: high quality flour for indirect method.</i> <i>Pizza: long leavening time.</i>
Bio Integrale Organic Wholeflour confezioni/bags kg 25		Pane: un integrale ricco di fibre. Pizza: una novità anche salustica. <i>Bread: very rich in fibre.</i> <i>Pizza: a new healthy product.</i>
Bio Semola Organic Durum Semola confezioni/bags kg 25		Idonea per tutti i tipi di pane e di pasta. Pizza: più sapore, fragranza e leggerezza. <i>Perfect for all types of bread and pasta.</i> <i>Pizza: more flavour, greater aroma and lightness.</i>

RICETTE CON BASE PRODOTTA CON FARINA PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANE

Farina Bio Pasini	gr	5000	
Lievito	gr	150	3%
Sale	gr	90	1,8%
Acqua	lt	2,85	

Tempo di impasto spirale: 5' in 1ª velocità + 6' in 2ª velocità

Temperatura finale dell'impasto: 28°C

1° Riposo: 20'

Rottura: Se impasto grosso fare 2 giri d'impastatrice
Se impasto piccolo si schiaccia a mano

2° Riposo: 20'

Lavorazione (Formatura)

Lievitazione 50'-55' in cella Cottura 210°C per 35'/45'

PIZZA

Farina Bio Pasini	gr	3000	
Lievito	gr	90	3%
Latte in polvere	gr	30	1%
Olio di oliva	gr	150	
Sale	gr	50	1,7%
Acqua	lt	1,75	

Tempo di impasto spirale: 5' in 1ª velocità + 5' in 2ª velocità

Formare dei pezzi del peso desiderato e metterli direttamente sulle teglie unte.

Lasciare riposare 40' circa, stenderle e farcirle.

Lasciare lievitare 1 ora in cella e cuocere a 220°C.

