

Un gruppo  
di professionisti  
al servizio  
della qualità!

Il TEAM TECNICO  
ha ideato questa  
ricetta apposta per te!  
Provala anche tu!



[www.molinomagri.it](http://www.molinomagri.it)

Seguici anche su:



## Ricette con le Farine della Tradizione

❖ UNO CASERECCIA ❖

### ARROTOLATO

DIFFICOLTÀ ● ○ ○

#### INGREDIENTI

- farina Uno Casereccia **10 kg**
- malto **1%**
- pasta di riporto **4 kg**
- strutto o grasso vegetale **5%**
- biga **2 kg**
- lievito di birra **2%**
- sale **2%**
- acqua **45-50%**

#### PROCEDIMENTO

- **impastare** il tutto per 7' / 10' in prima velocità
- **far riposare** per 5' / 10'
- **lisciare** la pasta con cilindro e formare i panini
- **far riposare** in cella di lievitazione per 60' circa
- **infornare** a 250°C per 25'