

PANE COMUNE con 15% pat  olive

- RICETTA

Materia prima	%
Farina tipo 0	50,42
Biga	5,04
Acqua	29,17
Lievito di birra	0,26
Pat� di oliva	15,11
Prodotto finito	100



PANE INTEGRALE

- RICETTA BASE

Materia prima	%
Farina integrale	38,03
Farina tipo 0	20,48
Biga	5,85
Acqua	35,11
Lievito di birra	0,23
Miglioratore	0,30
Prodotto finito	100



PANE INTEGRALE con 15% pat  olive

- RICETTA

Materia prima	%
farina integrale	31,28
farina 0	17,79
biga	5,12
acqua	30,3
lievito di birra	0,205
miglioratore	0,256
pat� di oliva	15,05
Prodotto finito	100



Aggiunto miglioratore rispetto a ricetta D3A;
difficolt  nel far raggiungere consistenza
necessaria all'impasto. Ricetta adatta per
pagnotte tonde.

PIZZA AL ROSMARINO

- RICETTA BASE

Materia prima	%
sale	0,898
lievito di birra	0,10
olio extraverg. Oliva	2,40
acqua	29,95
miglioratore	0,299
farina 0	59,89
biga	5,989
ROSMARINO	0,18
zucchero	0,299
Prodotto finito	100

