



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Pronto Segale: il mix che ora c'è

IL MIX DELLA LINEA ECOGRAN PER UN PANE NERO
CROCCANTE, CONSERVABILE E DAL PROFUMO TIPICO

Tradizionalmente la segale è un cereale di montagna, ma in realtà è una coltura che si adatta bene alle diverse condizioni ambientali, ed è particolarmente indicata per la produzione di pane in quanto è altamente digeribile, profumata e tipicamente nera. Con questo cereale, il laboratorio di ricerca e sviluppo di **Molino Pagani** ha sviluppato Pronto

Segale, il semilavorato con l'aggiunta di lievito madre pensato per ottenere un pane nero croccante, conservabile e dal profumo tipico. Molino Pagani ha studiato questo semilavorato anche tenendo conto delle caratteristiche nutrizionali: Pronto Segale permette infatti di realizzare un pane senza utilizzare farine raffinate, facendo sì che la quantità di fibre e sia



molto più elevata, così come l'apporto di vitamina B, caratteristiche che lo rendono adatto per migliorare la nostra salute e il benessere fisico. Pronto Segale appartiene alla gamma per panificazione della linea Ecogran, recentemente aggiornata con l'utilizzo del pratico sacco da 10 kg anziché il tradizionale da 25 kg. Così come Pronto Segale, tutte le referenze della linea prevedono ora un arricchimento con lievito madre naturale in polvere. •

LA RICETTA CONSIGLIATA DA MOLINO PAGANI

Molino Pagani consiglia di utilizzare la seguente ricetta per l'utilizzo dell'Ecogran Pronto Segale.

Per 10 kg di prodotto, servono 7/8 lt. di acqua e 300 g di lievito.

Impastare per 5 minuti in prima velocità e per 10 minuti in seconda velocità.

Mantenere una temperatura di impasto di 26°C.

Far riposare l'impasto per circa mezz'ora raddoppiando il tempo se si utilizza lievito madre e poi formare a pagnotte da 500 gr l'impasto, posizionandole su tavole infarinate, con la chiusura posta nel lato inferiore. Dopo 15 minuti schiacciare le pagnotte e metterle sul telaio di infornamento sempre con la chiusura sotto. Lasciar lievitare per 60 minuti a temperatura ambiente e cuocere a 230°C per 50 minuti, aprendo le valvole i primi 10 minuti e dalla metà cottura in poi.

Con questo procedimento si otterrà un pane di segale profumato, leggero e digeribile, tipico dei prodotti realizzati con lievito madre.



**MOLINO
PAGANI**

FARINE. DAL 1803.

Molino Pagani

Via dei Molini, 38

26812 Borghetto Lodigiano (LO)

Italy

Tel. +39 0371 29011

Fax +39 0371 899035

info@molinopagani.it

www.molinopagani.it