

Ricetta Curcuma e Zenzero/Chia e Semi

Recipe Turmeric and Ginger (T & G) or Chia and seeds (C & S)

Ingradients/ ingredients

Farina/flour T & G or C & S 1 kg

Acqua/water da/From 650 a/to 700 gr

Sale/salt 22 gr

Lievito secco/dry yeast 1 gr o/or lievito fresco/fresh yeast 4 gr

No aggiunta di olio/ no oil added

Procedura/procedure:

- 1) Mettere tutta l'acqua e la stessa quantità di farina e il lievito nell'impastatrice/
put the water the same quantity of flour and the yeast in the mixer
- 2) Mescolare per 3/4 minuti/ mix for 3/4 minutes
- 3) Lasciare riposare per 2/4 ore / lay the mix 2/4 hours at room temperature.
- 4) Aggiungere il sale e lentamente il resto della farina e far girare per 8 minuti (per produrre del pane aggiungere 30 gr di zucchero e 10 grammi di lievito secco)/
add the salt and the rest of the flour (slowly) and mix for 8 minutes (if you want to make bread add 30 gr of sugar and 10 gr of dry yeast)
- 5) Controllare la temperatura dell'impasto che deve essere tra 24/25° C/ the temperature of the dough must to be 24/25° C
- 6) Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti/ lay the dough at room temperature for 30 minutes
- 7) Formare le palline dell'impasto 300 gr e far riposare per 10/12 ore a temperatura ambiente ed infornare / Form the balls of 300 gr lay at room temperature for 10/12 hours and cook in the oven.
- 8) Si possono conservare le palline in frigo dopo un riposo di 20 ore a temperatura ambiente per 24/48 ore / you can store the balls in the fridge for 24/48 hours after 20 hours at room temperature.

Industria Molitoria Denti s.r.l.

Via Rosario Livatino, 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE)

tel +39 0522 350085
fax +39 0522 350400

e-mail info@molinodenti.it
pec molinodentisrl@pec.buffetti.it

Azienda con sistema qualità
certificato ISO 22000:2005

- 9) Dopo il riposo in frigorifero lasciare le palline a temperatura ambiente per almeno un paio d'ore/ after the storage in the fridge before cooking lay the balls at room temperature for 2/3 hours
- 10) Cuocere nel forno a 320/330 ° C per la pizza a 260/270 ° C per il pane / cook in the oven at 320/330° C for pizza at 260/270° C for bread.

Industria Molitoria Denti s.r.l.

Via Rosario Livatino, 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE)

tel +39 0522 350085
fax +39 0522 350400

e-mail info@molinodenti.it
pec molinodentisrl@pec.buffetti.it

Azienda con sistema qualità
certificato ISO 22000:2005