



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Pane Franceseano

Prova il nostro prodotto "Pane Franceseano":
**miscela pronta per pane morbido con farro,
grano duro, mais, avena e grano saraceno.**

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", semola di grano duro, farina di farro, farina di mais, farina di avena, semi di sesamo, farina di grano saraceno, sale, farina di grano maltato.

Ingredienti

1 kg Pane Franceseano – Cuore di Macina

*550 g Acqua tiepida

40 g Olio extra vergine di oliva

35 g Lievito (Lievì – Cuore di Macina)

**la quantità è indicativa perché l'assorbimento della farina può variare*

Procedimento

- Impastare bene gli ingredienti aggiungendo l'olio per ultimo finché non si ottiene una pasta liscia ed omogenea.
- Dividere in pezzi da 400 g. e **lasciare riposare per 5/10 minuti.**
- Formare dei filoni, **mettere a lievitare al caldo con umidità per 50/60 minuti.**
- **Infornare a 180°C per 30/35 minuti.**



*Scopri tutte le nostre
ricette su cuoredimacina.it*

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN – VEN: 08.00 – 13.00 / 15.00 – 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)