



RICETTE

Al mattarello	pag. 180
Baguette	pag. 222
Base teglia precotta	pag. 202
Bun brioche.....	pag. 220
Ciabatta	pag. 224
Contemporanea.....	pag. 178
Cornetto italiano.....	pag. 234
Croissant.....	pag. 232
Farro con MT-25.....	pag. 182
Fette biscottate	pag. 238
Focaccia al pistacchio	pag. 208
Focaccia al riso Artemide	pag. 210
Frollino alla cannella	pag. 244
Integrale con MT-25.....	pag. 184
Maritozzi	pag. 240
Napoletana codificata	pag. 174
Padellino	pag. 204
Pala al mais	pag. 196
Pala precotta.....	pag. 194
Pala tonda	pag. 200
Pan bauletto.....	pag. 242
Pane con lievito madre	pag. 216
Pane con poolish	pag. 214
Panettone caffè e cioccolato.....	pag. 248
Panfrutto.....	pag. 246
Scaldatelli	pag. 218
Taralli farro e olio evo	pag. 219
Teglia romana	pag. 190
Tonda con biga al 20%	pag. 176
Tonda napoletana tradizionale.....	pag. 172