4.Acqua (14,5%)  5.Zucchero semolato (3,5%)  6.Burro Traditional Debic (4,4%)  impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare l'impasto ben incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.	Codice:	Ultim	Ultima Modifica: 29/08/2022			
Ingredienti/Ricette  Quantità U.M. Note  Impasto serale:  2.farina di grano tenero (26,3%) 3.000,000 g 3.Lievito Madre (1,9%) 3.Lievito Madre (1,9%) 4.Acqua (14,5%) 5.Zucchero semolato (3,5%) 4.00,000 g Impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere in più riprese e l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. Iasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 1.150,000 g 11.Burro Traditional Debic (3,9%) 450,000 g 12.Tuorlo d'uovo (7,9%) 900,000 g 13.Panna Fresca 35MG (2,6%) 900,000 g 14.Milet d'acacia (1,3%) 150,000 g 17.Vaniglia (0,1%) 8,000 g 17.Vaniglia (0,1%) 8,000 g 17.Vaniglia (0,1%)	Categoria: Lievitati	Sotto	Sotto Categoria:			
impasto serale:  2.farina di grano tenero (26,3%)  3.000,000 g  3.Lievito Madre (1,9%)  220,000 g  Si può sostituire con lievito madre disidratato (consideral un 30% di meno)  4.Acqua (14,5%)  5.Zucchero semolato (3,5%)  6.Burro Traditional Debic (4,4%)  impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca a per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordatu. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giomo precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. Iasciare puntare l'impasto a 0 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10.Sale lodato (0,4%)  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  900,000 g  14.Burro (3,9%)  450,000 g  15.Burro (3,9%)  450,000 g  16.Miele d'acacia (1,3%)  150,000 g  17.Vaniglia (0,1%)	Quantità: 11,403 kg	Prezz	zo Unitario:	1,965 €	≣/kg	
2.farina di grano tenero (26,3%)  3.000,000 g  3.1 ievito Madre (1,9%)  220,000 g  3.1 ievito Madre (1,9%)  4.Acqua (14,5%)  5.2 ucchero semolato (3,5%)  6.Burro Traditional Debic (4,4%)  impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto d0 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  1.150,000 g  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  1.150,000 g  1.2.Tuorlo d'uovo (7,9%)  9.00,000 g  1.3.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%)  450,000 g  17.Vaniglia (0,1%)  8,000 g  17.Vaniglia (0,1%)  1.50,000 g  1.50,000 g	Ingredienti/Ricette		Quantità	U.M.	Note	
Si può sostituire con lievito madre (1,9%)   220,000   g   Si può sostituire con lievito madre disidratato (considerat un 30% di meno)	impasto serale:					
3. Lievito Madre (1,9%)  220,000 g Si può sostituire con lievito madre disidratato (consideral un 30% di meno)  4. Acqua (14,5%)  5. Zucchero semolato (3,5%)  6. Burro Traditional Debic (4,4%)  impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. Iasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8. farina di grano tenero (18,9%)  9. Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10. Sale lodato (0,4%)  45,000 g  11. Burro Traditional Debic (3,9%)  450,000 g  12. Tuorlo d'uovo (7,9%)  900,000 g  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15. Burro (3,9%)  150,000 g  17. Vaniglia (0,1%)  8,000 g	2.farina di grano tenero (26,3%)		3.000,000	g		
5.Zucchero semolato (3,5%)  6.Burro Traditional Debic (4,4%)  500,000 g  impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  1.150,000 g  10.Sale Iodato (0,4%)  45,000 g  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  450,000 g  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  900,000 g  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%)  450,000 g  17.Vaniglia (0,1%)  8,000 g	3.Lievito Madre (1,9%)		220,000	g	madre disidratato (considerare	
6.Burro Traditional Debic (4,4%)  impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. Iasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10.Sale Iodato (0,4%)  45,000  g  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  900,000  g  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  900,000  g  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%)  150,000  g  17.Vaniglia (0,1%)	4.Acqua (14,5%)		1.650,000	g		
impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la farina e la panna fresca per circa 15 minuti o fino a incordatura. aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare l'impasto ben incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. Iasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  1.150,000  g  10.Sale lodato (0,4%)  45,000  g  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  900,000  g  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  audio d'uovo (7,9%)  450,000  g  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%)  450,000  g  17.Vaniglia (0,1%)  8,000  g	5.Zucchero semolato (3,5%)		400,000	g		
aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorbile con 2/3 del tuorlo fino a fare tornare l'impasto incordato. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare l'impasto ben incordato. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (preparata il giorno precedente). Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fare incordare. Iasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stenderlo come da normale preparazione.  8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  1.150,000 g  10.Sale lodato (0,4%)  45,000 g  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  450,000 g  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  900,000 g  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  900,000 g  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%)  450,000 g  17.Vaniglia (0,1%)  8,000 g	6.Burro Traditional Debic (4,4%)		500.000	а		
10.Sale lodato (0,4%)	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incorc reparata il giorno pre re incordare.	sca per circa 18 fino a fare torn lato. cedente).	5 minuti o are l'impa	o fino a incordatura. asto incordato.	
11.Burro Traditional Debic (3,9%)       450,000       g         12.Tuorlo d'uovo (7,9%)       900,000       g         13.Panna Fresca 35MG (2,6%)       300,000       g         emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti         15.Burro (3,9%)       450,000       g         16.Miele d'acacia (1,3%)       150,000       g         17.Vaniglia (0,1%)       8,000       g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stendo	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incorc reparata il giorno pre re incordare.	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione	5 minuti o are l'impa	o fino a incordatura. asto incordato.	
12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%)  16.Miele d'acacia (1,3%)  17.Vaniglia (0,1%)  900,000 g  450,000 g  150,000 g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incorc reparata il giorno pre re incordare.	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione 2.150,000	5 minuti o are l'impa	o fino a incordatura. asto incordato.	
13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%)  16.Miele d'acacia (1,3%)  17.Vaniglia (0,1%)  8,000  g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 10.Sale lodato (0,4%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incorc reparata il giorno pre re incordare.	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione 2.150,000 1.150,000	5 minuti o are l'impa g	o fino a incordatura. asto incordato.	
emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ingredienti  15.Burro (3,9%) 450,000 g  16.Miele d'acacia (1,3%) 150,000 g  17.Vaniglia (0,1%) 8,000 g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende. 8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10.Sale lodato (0,4%)  11.Burro Traditional Debic (3,9%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incorc reparata il giorno pre re incordare.	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione 2.150,000	g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
15.Burro (3,9%) 450,000 g 16.Miele d'acacia (1,3%) 150,000 g 17.Vaniglia (0,1%) 8,000 g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 10.Sale lodato (0,4%) 11.Burro Traditional Debic (3,9%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incorc reparata il giorno pre re incordare.	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione 2.150,000 1.150,000 45,000 900,000	g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
16.Miele d'acacia (1,3%) 150,000 g 17.Vaniglia (0,1%) 8,000 g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 10.Sale lodato (0,4%) 11.Burro Traditional Debic (3,9%) 12.Tuorlo d'uovo (7,9%) 13.Panna Fresca 35MG (2,6%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione 2.150,000 1.150,000 45,000 900,000	g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
17. Vaniglia (0,1%) 8,000 g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 10.Sale lodato (0,4%) 11.Burro Traditional Debic (3,9%) 12.Tuorlo d'uovo (7,9%) 13.Panna Fresca 35MG (2,6%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione 2.150,000 1.150,000 45,000 900,000	g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare. Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende. 8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10.Sale Iodato (0,4%)  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ir	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente).  e preparazione 2.150,000 1.150,000 45,000 450,000 900,000 300,000	g g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
18.Buccia di Limone (0,3%) 30,000 g	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 10.Sale lodato (0,4%) 11.Burro Traditional Debic (3,9%) 12.Tuorlo d'uovo (7,9%) 13.Panna Fresca 35MG (2,6%) emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ir	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione 2.150,000 1.150,000 45,000 450,000 900,000 300,000	g g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pinfine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 10.Sale lodato (0,4%) 11.Burro Traditional Debic (3,9%) 12.Tuorlo d'uovo (7,9%) 13.Panna Fresca 35MG (2,6%) emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ir 15.Burro (3,9%) 16.Miele d'acacia (1,3%) 17.Vaniglia (0,1%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione	g g g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb. Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pinfine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%) 9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%) 10.Sale lodato (0,4%) 11.Burro Traditional Debic (3,9%) 12.Tuorlo d'uovo (7,9%) 13.Panna Fresca 35MG (2,6%) emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ir 15.Burro (3,9%) 16.Miele d'acacia (1,3%) 17.Vaniglia (0,1%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10.Sale lodato (0,4%)  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ir  15.Burro (3,9%)  16.Miele d'acacia (1,3%)  17.Vaniglia (0,1%)  18.Buccia di Limone (0,3%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pinfine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10.Sale lodato (0,4%)  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ir  15.Burro (3,9%)  16.Miele d'acacia (1,3%)  17.Vaniglia (0,1%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	
	impasto mattino: Impastare l'impasto serale con la aggiungere lo zucchero in più riprese e fare assorb Aggiungere il sale ed il restante tuorlo e far tornare Aggiungere in più riprese l'emulsione aromatica (pi Infine lucidare l'impasto con il burro rimanente e fa lasciare puntare l'impasto 40 minuti prima di stende 8.farina di grano tenero (18,9%)  9.Zucchero Vagliato Medio (10,1%)  10.Sale lodato (0,4%)  11.Burro Traditional Debic (3,9%)  12.Tuorlo d'uovo (7,9%)  13.Panna Fresca 35MG (2,6%)  emulsione aromatica: Mescolare assieme tutti gli ir  15.Burro (3,9%)  16.Miele d'acacia (1,3%)  17.Vaniglia (0,1%)  18.Buccia di Limone (0,3%)	ile con 2/3 del tuorlo l'impasto ben incord reparata il giorno pre re incordare. erlo come da normal	sca per circa 15 fino a fare torn lato. cedente). e preparazione	g g g g g g g g g g g g g g g g g g g	o fino a incordatura. asto incordato.	