



**cuore di macina**

# I PRODOTTI DI CUORE DI MACINA

Lo stile della qualità

Cuore di Macina è un mulino a pietra artigianale che nasce dall'idea di un modo di mangiare che sia prima di tutto sano.

La crescente passione per il pane, i dolci e le pizze di Roberto De Carli, trasmessa dall'esperienza di famiglia che opera nel settore dei lieviti e della panificazione nella provincia di Vicenza dal 1981, lo porta ad uno studio sempre più approfondito di farine, miglioratori e mix speciali.



Avvalendosi di avanzate tecnologie e ricerche tecniche Roberto ha messo a punto un sistema di assistenza diretta al Cliente e prodotti sia standard che speciali, mirati ad ottenere significativi miglioramenti nella produzione di prodotti finiti che soddisfano le esigenze specifiche del panettiere, pasticciere o pizzaiolo.

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)



**cuore di macina**

# COADIUVANTI E LIEVITI NATURALI

Coadiuvanti e lieviti naturali in polvere  
Per panificazione e pasticceria



Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)  
[info@cuoredimacina.it](mailto:info@cuoredimacina.it) | [www.cuoredimacina.it](http://www.cuoredimacina.it)

LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)

# Alaska 20

Coadiuvante per la panificazione e la pasticceria

## Ingredienti

Glutine, farina di cereali maltati, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico, alfa amilasi.

## Vantaggi

- Indicato per la produzione di tutti i tipi di pane con o senza aggiunta di grassi
- Anche utilizzando le celle di ferma lievitazione si ottengono ottimi risultati
- Consente di ottenere, un pane ben sviluppato
- Rinforza la maglia glutinica
- Impasti facilmente lavorabili con un'ottima stabilità

## Dose di impiego consigliata

2% Calcolata sul peso della farina. Evitare di usare farine già addizionate di E300.

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 25 kg.

# Mater

Semilavorato in polvere a base di lievito naturale per la produzione di tutti i tipi di pane

## Ingredienti

Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, estratto di malto in polvere, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

## Vantaggi

- Ideale per impasti diretti, perché evita l'impiego della biga
- Conferisce all'impasto una buona plasticità facilitando la lavorazione
- Consente di ottenere, senza esasperazione, un pane ben sviluppato
- Il pane assume un sapore, un profumo tipiche del pane di una volta
- Buona la friabilità e l'alveolatura
- Crosta sottile e fragrante
- Aumenta l'assorbimento idrico degli impasti

## Dose di impiego consigliata

3 - 5% Calcolata sul peso della farina. Evitare di usare farine già addizionate di E300.

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 25 kg.



# Premium

Coadiuvante per la panificazione e la pasticceria

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", farina di malto d'orzo, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

## Vantaggi

- Ottimo il volume del prodotto finito
- È indicato sia per gli impasti diretti che per quelli indiretti
- Rende gli impasti ottimamente lavorabili e macchinabili
- Migliora la stabilità e la tolleranza degli impasti nelle lunghe lievitazioni

## Dose di impiego consigliata

1%-1,5% Calcolata sul peso della farina. Evitare di usare farine già addizionate di E300

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 25 kg.

# Super Soft

Coadiuvante per la panificazione e la pasticceria

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", farina di malto, destrosio, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

## Vantaggi

- Allunga il tempo di shelf-life "morbidezza" del prodotto finito
- Conferisce all'impasto una buona plasticità facilitando la lavorazione
- Consente di ottenere, senza esasperazione, un pane ben sviluppato

## Dose di impiego consigliata

2 - 3% Calcolata sul peso della farina. Evitare di usare farine già addizionate di E300.

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 10 kg.



# Super Soft Dolci

Coadiuvante per lievitati da forno

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", alfa amilasi.

## Vantaggi

- Allunga il tempo di shelf-life "morbidezza" del prodotto finito

## Dose di impiego consigliata

2 - 3% Calcolata sul peso della farina. Evitare di usare farine già addizionate di E300.

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 10 kg.

# Lievito Naturale

Semilavorato a base di lievito per prodotti da forno

## Ingredienti

Lievito naturale in polvere di farina di grano tenero tipo "0".

## Vantaggi

- Ottimo per
- È indicato per

## Dose di impiego consigliata

1% Calcolata sul peso della farina. Evitare di usare farine già addizionate di E300

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 10 kg.



# Lievi

Semilavorato a base di lievito per prodotti da forno

## Ingredienti

Lievito naturale in polvere di farina di grano tenero, lievito secco (*saccharomyces cerevisiae*), farina ed estratti di malto.

## Vantaggi

- Sostituto del lievito di birra fresco
- Ottimo per pane, focacce salate e pizza
- Conferisce all'impasto profumo e sapore
- La presenza delle pasta madre rende il prodotto più digeribile

## Dose di impiego consigliata

Sostituisce il lievito di birra fresco a seconda della ricetta.

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 0,1/5/25 kg.

# Madre

Semilavorato a base di lievito per prodotti da forno

## Ingredienti

lievito naturale di grano tenero in polvere, farina ed estratti di malto.

## Dosaggio

Diretto lungo: 50/80 g x kg di farina

Indiretto: 10% sulla farina del preimpasto

## LAVORAZIONE

Preparare il primo impasto seguendo le indicazioni e i tempi indicati, procedere con il secondo impasto sempre secondo le modalità. Continuare poi con il riposo, la formatura, la lievitazione e la cottura dell'impasto come d'abitudine.

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 0,14/5/25 kg.





**cuore di macina**

## I MALTI

Farina ed estratti di malto d'orzo  
per la panificazione e pasticceria lievitata



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

LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)

# Maltorzo

Farina di grano maltato destinato alla produzione di tutti i tipi di pane e prodotti da forno.

## Ingredienti

Farina d'orzo maltato in polvere.

## Vantaggi

- Indicato per la produzione di tutti i tipi di pane con o senza aggiunta di grassi
- Anche utilizzando le celle di ferma lievitazione si ottengono ottimi risultati
- Consente di ottenere, un pane ben sviluppato
- Rinforza la maglia glutinica
- Impasti facilmente lavorabili con un'ottima stabilità

## Dose di impiego consigliata

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Pane                | 0,7 / 1 % |
| Grissini e crackers | 2 / 2,5 % |
| Focacce             | 0,7 / 1 % |
| Croissant           | 0,8 / 1 % |

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 25 kg.

# Supermaltorzo

Estratto integrale di malto in polvere a saccharificazione controllata

## Vantaggi

- Si ottiene una mollica perfettamente alveolata.
- Conferisce al pane un profumo ed un sapore particolarmente gustosi.
- Consente di ottenere un pane ben sviluppato.
- La lievitazione risulta più rapida e controllata.
- Facilita la lavorazione degli impasti, aumentando la tenuta.
- Ritarda l'inizio del raffermamento del pane.
- La crosta risulta più soffice e fragrante. Colorazione piacevolmente ambrata.

## Dose di impiego consigliata

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Pane / Condito      | 0,8 - 1,1 % / 1 - 1,2 % |
| Grissini e crackers | 2 / 2,2 %               |
| Focacce             | 1,2 / 1,5 %             |
| Biscotti            | 1,6 / 1,8 %             |
| Fette biscottate    | 1 / 1,2 %               |

## Imballo

Sacchi di carta multistrato da 25 kg.





# Estratto di malto liquido

Estratto di malto di puro orzo liquido con potere diastatico 5000Up.

## Vantaggi

- Si ottiene una mollica perfettamente alveolata.
- Conferisce al pane un profumo ed un sapore particolarmente gustosi.
- Consente di ottenere un pane ben sviluppato.
- La lievitazione risulta più rapida e controllata.
- Facilita la lavorazione degli impasti, aumentando la tenuta.
- Ritarda l'inizio del raffermaimento del pane.
- La crosta risulta più soffice e fragrante. Colorazione piacevolmente ambrata.

## Dose di impiego consigliata

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Pane / Condito      | 0,5-1 %     |
| Grissini e crackers | 1,5 / 2%    |
| Focacce             | 0,7 - 1,2 % |
| Biscotti            | 1,5 - 3 %   |
| Fette biscottate    | 1,5 / 2 %   |

## Imballo

Tanica da 15 kg peso netto.





# Croissant

Semilavorato per croissant salato a lievitazione mista

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, lievito naturale in polvere, sale, malto orzo in polvere, aromi naturali, alfa amilasi.

## Ricetta

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Croissant         | g 1000 |
| Acqua (35°C)      | g 330  |
| Burro             | g 80   |
| Lievito           | g 10   |
| Uova intero (n.2) | g 100  |

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; mettere in frigorifero a 4°C per 12 ore (temperatura impasto 27°/28°C). Dare 2 pieghe a 4 o 3 pieghe 3 utilizzando margarina o burro Kg 0,400

### IN ALTERNATIVA

Mettere l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 30 min. circa, comunque fino a che l'impasto non si sarà alzato di almeno 2 cm; Dare 2 pieghe a 4 o 3 pieghe 3 utilizzando margarina o burro Kg 0,400

### TEMPI DI LIEVITAZIONE

Burro 6 ore a 23/24°C; Margarina 5 ore a 28°C.

Formare i croissant, mettere a lievitare per circa 6 ore a 26/28°C. In alternativa l'impasto può essere conservato in frigorifero (+5°C) mentre le pieghe e la formatura dei pezzi possono essere effettuati il mattino successivo.

I croissant non cotti possono essere conservati in frigorifero (+5°C) e utilizzati al momento del bisogno.

## Imballo

Sacco da 20 kg peso netto

## Ricetta: Torta Delle Rose.

| PER LA PASTA      |        | PER LA FARCITURA |        |
|-------------------|--------|------------------|--------|
| Croissant         | 500 g. | Zucchero         | 150 g. |
| Acqua (35°C)      | 125 g. | Burro            | 120 g. |
| Burro             | 30 g.  |                  |        |
| Uovo intero (n°2) | 100 g. |                  |        |
| Lievi (lievito)   | 20 g.  |                  |        |

**Per la crema da farcitura:** Sbattere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa.

**Per la pasta:** Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; far riposare l'impasto per 20 min., spezzare in due l'impasto e stendere la pasta col mattarello fino ad ottenere una sfoglia rettangolare non troppo sottile, spalmare la superficie con la crema preparata, arrotolarla bene bene come si fa per lo strudel e tagliare a fette di circa 3 cm.

Porle per ritto in una teglia imburata una accanto all'altra ma non troppo strette. Mettere a lievitare per circa 2 ore, coperte, a 28/30°C. Cuocere a 180°C per 35/40 minuti. Dopo 15 minuti regolare la temperatura.



# Croissant Salato

SEMILAVORATO PER CROISSANT SALATO A LIEVITAZIONE NATURALE MISTA

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, latte intero in polvere, sale, zucchero, farina di malto in polvere, alfa amilasi, aromi naturali.

## Ricetta

|                   |        |
|-------------------|--------|
| CROISSANT SALATO  | g.1000 |
| Acqua (30°C) ca.  | g. 400 |
| Burro o Margarina | g. 80  |
| Uovo intero (n°2) | g. 100 |
| Lievito           | g. 10  |

## IN ALTERNATIVA

*Mettere l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 30 min. circa, comunque fino a che l'impasto non si sarà alzato di almeno 2 cm.; Dare 2 pieghe a 4 o 3 pieghe 3 utilizzando margarina o burro, 0,400 Kg*

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; mettere in frigorifero a 4°C per 12 ore (temperatura impasto 27°/30°C). Dare 2 pieghe a 4 o 3 pieghe 3 utilizzando margarina o burro, 0,400 Kg

## TEMPI DI LIEVITAZIONE

Burro 6 ore a 23°C; Margarina 5 ore a 28°C.

Formare i croissant, mettere a lievitare per circa 6 ore a 26/28°C. In alternativa l'impasto può essere conservato in frigorifero (+5°C) mentre le pieghe e la formatura dei pezzi possono essere effettuati il mattino successivo. I croissant non cotti possono essere conservati in frigorifero (+5°C) e utilizzati al momento del bisogno.

## Imballo

Sacco da 10 kg peso netto

# Dolceriso Biologico

Semilavorato per la produzione di frolle e biscotti al riso.

## Ingredienti

Farina di riso semintegrale macinata a pietra\*, zucchero di canna\*, polvere lievitante, sale marino, aromi naturali.

## Ricetta

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Dolceriso         | g.1000     |
| Burro             | g. 200/250 |
| Uovo intero (n°3) | g. 150     |

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea, formare i biscotti con stampini oppure formare un filoncino di 4 cm diametro e tagliare a fettine da 1 cm. Porre sulla teglia i cerchi formati e schiacciare leggermente col pollice. Infornare a 180°C per 15/20 min

# Dolcefarro Biologico

Semilavorato per la produzione di frolle e biscotti al farro.

## Ingredienti

Farina di farro integrale macinata a pietra\*, zucchero di canna\*, polvere lievitante, sale marino, aromi naturali.

## Ricetta

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Dolcefarro        | g.1000 |
| Burro             | g. 230 |
| Uovo intero (n°3) | g. 150 |

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea, formare i biscotti con stampini oppure formare un filoncino di 4 cm diametro e tagliare a fettine da 1 cm. Porre sulla teglia i cerchi formati e schiacciare leggermente col pollice. Infornare a 180°C per 15/20 min.



# Fregolotta Biologica

Semilavorato alla farina di riso e mais.

## Ingredienti

Farina di riso semintegrale\* macinata a pietra, mandorle sgusciate italiane\*, farina di Mais\*, zucchero di canna\*, sale, agente lievitante, aromi naturali. \*prodotti biologici.

## Ricetta

|                   |         | Cantucci |
|-------------------|---------|----------|
| Fregolotta Bio    | g. 1000 | g. 1000  |
| Burro             | g. 200  | //       |
| Uovo intero (n°2) | g. 100  | n.4      |

**PROCEDIMENTO FREGOLOTTA:** Impastare gli ingredienti, lasciar riposare l'impasto 30 min. Stendere grossolanamente su una teglia imburata e infornare per 30 min. a 170/180°C.

**PROCEDIMENTO CANTUCCI:** Impastare gli ingredienti, far riposare l'impasto almeno 30 min. formare i filoni di circa 3cm diametro. Infornare a 180°C per 20 min. Tagliare i filoni a fettine e rimettere in forno i biscotti a 120°C per 30 min.

# Tradizionale

Semilavorato per la produzione di panettoni, colombe e veneziane

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale in polvere, zucchero, latte intero in polvere, emulsionante E471, estratto di malto in polvere, sale, aromi.

| PREIMPASTO    |               | IMPASTO          |           |
|---------------|---------------|------------------|-----------|
| TRADIZIONALE  | 1000 g        | Preimpasto       | 1732 g    |
| Acqua         | 380 g         | Farina (W400)    | 350 g     |
| Burro         | 200 g         | Zucchero         | 280 g     |
| Tuorlo        | 150 g         | Burro            | 250 g     |
| Lievito       | 2 g           | Tuorlo           | 150 g     |
|               |               | Acqua            | 20/50 g*  |
| <b>Totale</b> | <b>1732 g</b> | Uvetta e canditi | 600/700 g |
|               |               | Aromi            | A piacere |

## PROCEDIMENTO PREIMPASTO

\* La quantità d'acqua varia in funzione alla qualità della farina  
Impastare il TRADIZIONALE con l'acqua e il tuorlo fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, Poi aggiungere il burro. La temperatura dell'impasto dovrà essere di 26/29°C. Far lievitare in cella di lievitazione a 28/ 30°C con 70% di umidità per 12 / 14 ore circa e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

## PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare il preimpasto la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e fare impastare molto bene poi aggiungere in sequenza l'acqua i tuorli il burro e gli aromi e a fine impasto aggiungere la frutta candita la temperatura dell'impasto dovrà essere di 26/ 29°C. Lasciare puntare l'impasto per 60 minuti in cella di lievitazione a 30°C. Spezzare e tornire una prima volta, fare riposare per 10 minuti, tornire una seconda volta e porre sugli stampi. Fare lievitare in cella di lievitazione a 30°C per 5/6 ore circa e comunque fino a quando l'impasto ha raggiunto quasi il bordo dello stampo. Tirare fuori dalla cella 10 minuti prima di infornare in modo che sulla superficie si formi la cosiddetta "pelle", quindi incidere o guarnire con la glassa. Infornare a 170°C senza vapore con valvole chiuse, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole.

**Imballo:** Sacco da 20 kg peso netto



# Tradizionale Dream

Semilavorato per la produzione di panettoni, colombe e veneziane

## Ingredienti

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "1", lievito naturale in polvere, fruttosio, sale, farina ed estratto di malto d'orzo, aromi naturali.

| PREIMPASTO                      |               | IMPASTO          |                  |
|---------------------------------|---------------|------------------|------------------|
| TRADIZIONALE DREAM              | 1000 g        | Preimpasto       | 1801 g           |
| Acqua - Latte intero            | 400 g         | Farina 1 Forte   | 300 g            |
| Burro                           | 200 g         | Fruttosio        | 200 g            |
| Tuorlo                          | 180 g         | Burro            | 250 g            |
| Lievito                         | 1-2 g         | Tuorlo           | 150 g            |
| Estratto di malto<br>5.000 U.P. | 20 g          | Latte intero     | 80 g             |
| <b>Totale</b>                   | <b>1801 g</b> | Uvetta e canditi | 650 g            |
|                                 |               | Aromi            | <i>A piacere</i> |

## PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Impastare il TRADIZIONALE DREAM con il latte e/o l'acqua, lievito e l'estratto di malto, poi il tuorlo versato gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, Poi aggiungere il burro. La temperatura dell'impasto dovrà essere di 26°C. Far lievitare in cella di lievitazione a 28°C con 70% di umidità per 12 / 14 ore circa e comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

## PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare il preimpasto la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e fare impastare molto bene poi aggiungere in sequenza i tuorli, una volta formato bene il glutine aggiungere il burro, gli aromi, latte e a fine impasto aggiungere la frutta candita la temperatura dell'impasto dovrà essere di 26/ 27°C. Lasciare puntare l'impasto per 45 minuti in cella di lievitazione a 30°C. Spezzare e tornire una prima volta, fare riposare per qualche minuto, tornire una seconda volta e porre sugli stampi. Fare lievitare in cella di lievitazione a 28°C per 5/6 ore circa e comunque fino a quando l'impasto ha raggiunto quasi il bordo dello stampo. Tirare fuori dalla cella 10 minuti prima di infornare in modo che sulla superficie si formi la cosiddetta "pelle", quindi incidere o guarnire con la glassa. Infornare a 165/170°C senza vapore con valvole chiuse.

## Imballo

Sacchi da 10 kg peso netto





**cuore di macina**

# I SEMILAVORATI

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE



Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)

info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)

## 4 Bocconi

Preparato per pane di semola di grano duro, orzo, avena con latte intero

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina d'orzo, farina d'avena, latte intero in polvere, farina di grano maltato, enzimi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

### Ricetta

|               |         |
|---------------|---------|
| 4 Bocconi     | kg 10   |
| Acqua         | kg 5,50 |
| Olio di oliva | kg 0,40 |
| Lievito       | kg 0,30 |
| Sale          | kg 0,17 |

### Procedimento

Fare riposare l'impasto per 10 minuti a 22/24°C. Spezzare e formare dalle palline di 40/50 g circa, farle lievitare per 60 minuti a 30°C con 80% di umidità. Infornare con vapore a 230°C per 8/10 minuti. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.



### Tempi d' impasto

4 minuti in 1^velocità + 7 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

### Temperatura d' impasto

25 / 27°C

### Imballo

Sacchi da 25 kg

## 4 Grani

Preparato per pane ai 4 grani con grano duro, grano tenero, grano saraceno e grano turco

### Ingredienti

Semola di grano duro rimacinata, farina di grano tenero tipo "1", farina di grano saraceno, farina di mais, sale, pasta acida di frumento in polvere, farina ed estratto di malto d'orzo in polvere, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

### Ricetta

|               |         |
|---------------|---------|
| 4 grani       | kg 10   |
| Acqua         | kg 5,50 |
| Olio di oliva | kg 0,40 |
| Lievito       | kg 0,30 |

### PROCEDIMENTO

Impastare bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare riposare l'impasto per 30 minuti. Stendere la pasta sulla tavola ben infarinata e schiacciarlo ad una altezza uniforme di 3 dita circa, infarinare e stampare con apposito stampino. Fare lievitare per 70/80 minuti a 28°C con umidità 80%. Infornare con vapore a 220°C per 15/20 minuti. A

cottura quasi ultimata aprire le valvole.

### Tempi d'impasto

4 minuti in 1^velocità + 7 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

### Temperatura d'impasto

25 / 27°C



Imballo

Sacchi da 25 kg

## 6 Cereali

Preparato per pane ai 6 cereali

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", farina integrale di grano tenero, fiocchi di segale, farina di farro, fiocchi di avena e di mais, farina d'orzo.

### Ricetta diretta

|               |         |
|---------------|---------|
| 6 Cereali     | kg 10   |
| Acqua         | kg 5,90 |
| Olio di oliva | /       |
| Lievito       | kg 0,20 |
| Sale          | kg 0,18 |

### Procedimento

Dividere in pezzi da 300 gr., arrotolare e fare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente (22/24°C). Formare a mano un filone corto. Porre in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità relativa per 45 minuti. Infornare con vapore a 200/210°C per 35 minuti. A cottura quasi ultimata

aprire le valvole.

Imballo

Sacchi da 25 kg

## Antico Egitto

Preparato per pane ai 4 grani con grano duro, grano tenero, grano saraceno e grano turco

### Ingredienti

Semolato di grano Khorasan Perciasacchi, semola rimacinata di grano duro, semola di grano duro, farina di farro Spelta, fiocchi di farro, cruschetto di frumento, sale, farina di malto d'orzo.

### Ricetta

|               |              |
|---------------|--------------|
| Antico Egitto | kg 10        |
| Acqua         | kg 6,00/6,50 |
| Olio di oliva | kg 0,40      |
| Lievito       | kg 0,30      |

### Procedimento

Lasciare riposare in una bacinella ben unta, coperta con un telo di plastica, per 30/35 minuti a temperatura ambiente (22/24°C). Formare degli "zoccolotti" a forma di triangolo del peso di 60/80 grammi. Porre su assi infarinate in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per 45 minuti. Infornare con vapore a 210/220°C per 20/25 minuti. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.



### Tempi d'impasto

12 minuti in 1^velocità + 8 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

### Temperatura d'impasto

25 / 27°C

Imballo

Sacchi da 25 kg



# Arabo

Preparato per pane arabo

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale, estratto di malto d'orzo in polvere, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

## Ricetta diretta

Arabo           kg 10  
Acqua           kg 5,40  
Olio di oliva   /  
Lievito          kg 0,40

## Procedimento

Fare riposare l'impasto per 20 minuti, formare delle palline da 80/100 gr. e fare riposare per 15 minuti. Laminare in modo da ottenere dei dischi di pasta dello spessore di mezzo cm. Fare lievitare per 60 minuti a 28°C con 85% di umidità, infornare con vapore a 250°C per 8/10 minuti.

## Tempi d' impasto

4 minuti in 1^velocità + 8 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d' impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

# Arabo Avena

Preparato per pane arano con fiocchi di avena.

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", fiocchi di avena, lievito naturale di frumento in polvere, sale, farina ed estratto di malto in polvere.

## Ricetta

Arabo Avena   kg 10  
Acqua           kg 5,20 / 5,40  
Olio di oliva   /  
Lievito          kg 0,40

## Procedimento

Fare riposare l'impasto per 20 minuti, formare delle palline da 80/100 gr. e fare riposare per 15 minuti. Laminare in modo da ottenere dei dischi di pasta dello spessore di mezzo cm. Fare lievitare per 60 minuti a 28°C con 85% di umidità, infornare con vapore a 250°C per 8/10 minuti.

## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^velocità + 8 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg



# Avena 50

Semilavorato per pane ai fiocchi d'avena.

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di avena, lievito naturale in polvere, sale, farina ed estratto di malto in polvere.

## Ricetta diretta

|          |         |
|----------|---------|
| Avena 50 | kg 5    |
| Farina   | kg 5    |
| Acqua    | kg 5,50 |
| Lievito  | kg 0,30 |

## Procedimento

Fare riposare l'impasto per 20 minuti, formare delle palline da 80/100 gr. e fare riposare per 15 minuti. Laminare in modo da ottenere dei dischi di pasta dello spessore di mezzo cm. Fare lievitare per 90 minuti a 28°C con 85% di umidità, infornare con vapore a 250°C per 8/10 minuti.

## Tempi d' impasto

4 minuti in 1^velocità + 6 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d' impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

# Cereal Semi 30

Semilavorato per la produzione di pane ai cereali e semi.

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", semi di sesamo, farina integrale di soia, farina di mais, semi di lino, farina integrale di segale, fiocchi d'avena, semi di miglio, lievito naturale in polvere, farina di riso, farina di orzo, farina ed estratto di malto in polvere, glutine di frumento.

## Ricetta

|                |              |
|----------------|--------------|
| Cereal Semi 30 | kg 3         |
| Farina         | kg 7         |
| Acqua          | kg 5         |
| Lievito        | kg 0,25      |
| Sale           | kg 0,18/0,20 |

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata, fare riposare per 20 minuti, spezzare in pezzi da g. 250 e formare. Fare lievitare per 90 minuti a 30°C con umidità 80%.

Infornare a 200/210°C con vapore; per un risultato migliore, poco prima della cottura, aprire le valvole.

## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^velocità + 8 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg



# CruscafioC

Semilavorato concentrato al 50% per la produzione di pane alle fibre vegetali ed avena.

## Ingredienti

Farina integrale di grano tenero, farina di grano tenero tipo "0", crusca di grano tenero tostata, fiocchi di avena, malto tostato, glutine di frumento, farina di cereali maltati, alfa amilasi.

| RICETTA                | DIRETTO | CON PASTA DI RIPORTO | CON BIGA |
|------------------------|---------|----------------------|----------|
| CRUSCAFIOC             | 5 kg    | 5 kh                 | 5 kg     |
| Farina (W250; P/L 0,4) | 5 kg    | /                    | /        |
| Pasta di riporto       | /       | 7,5 kg               | /        |
| Biga                   | /       | /                    | 7,5 kg   |
| Acqua                  | 6 lt    | 3 kg                 | 3,5 kg   |
| Lievito                | 0,35 kg | 0,3 kg               | 0,3 kg   |
| Sale                   | 0,25 kg | 0,12 kg              | 0,25 kg  |

## Procedimento

Dividere l'impasto in 8 pastoni da kg. 2 circa e lasciarli riposare per 20 minuti a 22/24°C. Mettere nella spezzatrice per ottenere 37 pezzi da 55 gr. circa, passare alla formatrice una volta per ottenere dei filoncini oppure due per ottenere dei bocconcini (bauletti) o bananine. Porre in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per 40/45 minuti. Infornare con vapore a 210/220°C per 15/20 minuti. Nel caso di pezzature più grosse infornare a 200°C e aumentare il tempo proporzionalmente. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.

### Tempi d'impasto

5 minuti in 1^velocità + 5 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

### Temperatura d' impasto

25 / 27°C

### Imballo

Sacchi da 25 kg



# Curchi

Preparato per la produzione di un pane semintegrale alla curcuma con semi di girasole e semi di Chia.

## Ingredienti

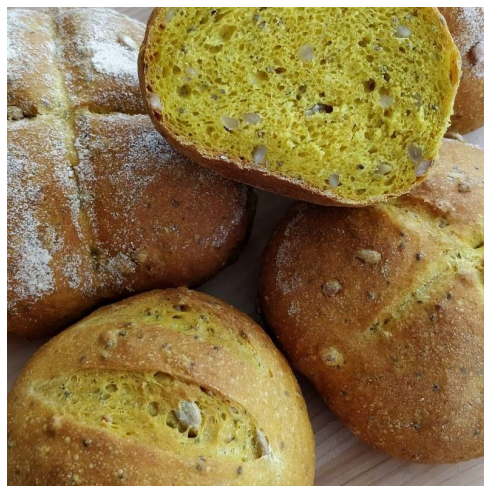
Farina di grano tenero tipo "2", semolato di grano duro, farina di grano tipo "1", semi di girasole, semi di chia, sale, curcuma, estratto di malto d'orzo in polvere.

## Ricetta per pane

Curchi g 1000  
Acqua g 470  
Lievito g 20  
Olio E.v.o g 30

## Procedimento

Fare riposare l'impasto per 50/60 minuti, Tranciare in pezzi da 300 g., formare dei filoni o delle pagnotte, nel caso dei filoni fare riposare per 10 minuti e poi tirare i filoni ad una lunghezza di 40 cm. Mettere a lievitare per 60/70 minuti a 30°C con 75%umidità. Infornare a 180° C per 25 minuti, a cottura quasi ultimata aprire le valvole.



## Tempi d' impasto

8 minuti in 1^velocità + 2 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d' impasto

25 / 26°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

## Ricetta per grissini

Curchi g 1000  
Acqua g 440  
Lievito g 20  
Olio E.v.o g 60

## Procedimento

Far riposare l'impasto per 10'. Formare un filone lungo 60 cm circa e lasciar lievitare per un'ora poi tagliare con il raschietto e formare dei grissini, stirarli leggermente e mettere a lievitare per 90'.

Cuocere a 170°C per 13/15 min. e poi aprire le valvole e lasciar biscottare per 20' a 110°C.

## Tempi d'impasto

8 minuti in 1^velocità + 2 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg



# Dolcelatte 25

Semilavorato per la produzione di un pane morbido al latte al 25%.

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", latte intero in polvere, zucchero, grasso vegetale in polvere, farina ed estratto di malto in polvere.

## Ricetta diretta

|               |         |
|---------------|---------|
| Dolcelatte 25 | kg 10   |
| Farina        | kg 7,50 |
| Acqua         | kg 5    |
| Lievito       | kg 0,3  |
| Sale          | kg 0,20 |

## Procedimento

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti, spezzare e formare delle paline da 50 g. circa. Porle in cella di lievitazione per 45 minuti a 30°C con 80% di umidità. Infornare a 220/230°C per 12 minuti circa.

## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^velocità + 8 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

24 / 26°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

---

# Dolcelatte

Semilavorato per la produzione di un pane morbido al latte

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", latte intero in polvere, zucchero, grasso vegetale in polvere, farina ed estratto di malto in polvere.

## Ricetta

|            |                |
|------------|----------------|
| Dolcelatte | kg 10          |
| Acqua      | kg 5           |
| Lievito    | kg 0,3         |
| Sale       | kg 0,16 / 0,18 |

## Procedimento

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti, spezzare e formare delle paline da 50 g. circa. Porle in cella di lievitazione per 50 minuti a 30°C con 80% di umidità. Infornare a 220/230°C per 12 minuti circa.

## Tempi d'impasto

5 minuti in 1^velocità + 7 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 k



# Farro Mix

Semilavorato per la produzione di pane al farro semintegrale.

## Ingredienti

Farina di farro Spelta tipo "2" macinata a pietra, farina di farro Monococco integrale macinata a pietra, farina ed estratto di malto d'orzo.

## Ricetta diretta

|           |           |
|-----------|-----------|
| Farro Mix | g 1000    |
| Acqua     | g 500/520 |
| Lievito   | g 20      |
| Sale      | g 16/18   |

## Procedimento

Fare riposare l'impasto per 20 minuti, formare delle palline da 200/250 g. (a piacere si può bagnare e decorare con fiocchi di farro). Far lievitare per 150 minuti a 26°C con umidità 75%. Infornare con vapore a 190°C per 20/25 minuti.

A cottura quasi ultimata aprire le valvole.

## Tempi d'impasto

12 minuti in 1^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

24 / 26°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

# Francescano

Preparato per pane 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, pasta acida di frumento in polvere, farina di avena, semi di sesamo, farina di grano saraceno, sale.

## Ricetta

|             |          |
|-------------|----------|
| Francescano | kg 10    |
| Acqua       | kg 5,10  |
| Lievito     | kg 0,35  |
| Olio E.V.O  | lt 0,40* |

\* facoltativo, se non si usa aumentare la quantità di acqua

## Procedimento

Dividere il pastone in pezzi da 400 grammi e lasciare riposare per 5/10 minuti. Formare dei filoni e porre su assi infarinate, mettere in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per 50/60 minuti. Infornare con vapore a 210/220°C per 30/35 minuti. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.



## Tempi d'impasto

5 minuti in 1^velocità + 7 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg



# Gransoia

Semilavorato per la produzione di pane al  
alla soia (granella grossa).

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", semola di soia tostata  
(granella grossa), lievito naturale in polvere, farina di  
grano maltato, alfa amilasi, acido ascorbico.

## Ricetta diretta

|          |         |
|----------|---------|
| Gransoia | kg 10   |
| Acqua    | lt 5,40 |
| Lievito  | kg 0,30 |
| Sale     | kg 0,20 |

\*Diminuire il  
dosaggio di acqua  
in caso si volesse  
aggiungere 0,40 lt  
di olio d'oliva

## Procedimento

Dividere in pezzi da 100 a 250 gr, arrotolare e fare  
riposare per 20 minuti a temperatura ambiente  
(22/24°C). Formare a mano un filone corto o una  
pagnottella. Porre in cella di lievitazione a 30°C con  
80% di umidità relativa per 60 minuti. Infornare con  
vapore a 220°C per 20/25 minuti nel caso di  
pezzature da 100 gr. Ridurre la temperatura a  
200/210°C ed aumentare il tempo a 33/35 minuti nel  
caso di pezzature da 250 gr. A cottura quasi ultimata  
aprire le valvole.

## Tempi d'impasto

5 minuti in 1^velocità + 5 minuti in 2^ velocità con  
impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

# Koala

Preparato per pane al girasole, lino e avena.

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", semi di girasole, semi  
di lino, fiocchi d'avena, sale, farina di soia, pasta  
acida di frumento in polvere, farina di malto d'orzo,  
alfa amilasi, agente per il trattamento della farina:  
acido ascorbico.

## Ricetta

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| Koala      | kg 10                 |
| Acqua      | kg 4,90               |
| Lievito    | kg 0,30               |
| Olio E.V.O | lt 0,30 (facoltativo) |

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una  
pasta liscia e levigata, fare riposare per 20minuti,  
spezzare in pezzi da g. 250 e formare. Fare lievitare  
per 60 minuti a 35°C con umidità 85%.  
Infornare a 210/220°C con vapore; per un risultato  
migliore, poco prima della cottura, aprire le valvole.



## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^velocità + 10 minuti in 2^velocità con  
impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

26 / 28°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg





# La Baguette

Semilavorato per la produzione di pane baguette, pane bianco e al latte.

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", semolato di grano duro, lievito naturale in polvere, estratto di malto d'orzo in polvere.

## Ricetta diretta

La Baguette g 1000  
Acqua g 530  
Lievito g 20  
Olio E.V.O g 40

## Procedimento

Fare riposare l'impasto per 45 minuti in un mastello coperto. Tranciare in pezzi da 300 gr. e formare i filoni a macchina, fare riposare per 10 minuti e tirare i filoni ad una lunghezza di 50/60 cm., porli su assi infarinate e farli lievitare a 30° C con 80% di umidità per 120 minuti. Passarli su telaio e infornare a 200/210° C con vapore per 25 minuti, a cottura quasi ultimata aprire le valvole. A piacere si possono cuocere anche in teglia, i tempi sono uguali.



## Tempi d'impasto

8 minuti in 1^velocità + 4 minuti in 2^ velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 k

# Nordico

Preparato per pane scuro con malto, semi di sesamo, girasole, lino e farina di segale, avena ed orzo.

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", farina integrale di segale macinata a pietra, semi di sesamo, semi di girasole, semi di lino scuro, semi di lino dorato, farina d'avena, farina d'orzo, sale, farina ed estratti di malto d'orzo in parte tostati.

## Ricetta

Nordico kg 10  
Acqua lt 4,70 / 4,90  
Lievito kg 0,30  
Olio E.V.O kg 0,30

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata, fare riposare l'impasto per 20 min., spezzare in pezzi da g. 250 e formare, fare lievitare per 90 min. a 30°C con umidità 85%. Infornare a 210/220°C con vapore, per un migliore risultato, poco prima della cottura, aprire le valvole.



## Tempi d'impasto

5 minuti in 1^velocità + 7 minuti in 2^velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg



# Panorzo

Semilavorato per panificazione con farina d'orzo

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", farina d'orzo integrale, sale, pasta acida di frumento in polvere, estratto di malto d'orzo in polvere.

### Ricetta Pane Arabo

Panorzo kg 1  
Acqua kg 0,5  
Lievito g 30  
Olio E.V.O g 30

### Ricetta Focaccia

kg 1  
kg 0,5  
g 30  
g 70

## Procedimento pane

Fare riposare l'impasto per 20 minuti, formare delle palline da 80/100 gr. e fare riposare per 15 minuti. Laminare in modo da ottenere dei dischi di pasta dello spessore di mezzo centimetro.

Fare lievitare per 60 minuti a 28°C con 85% di umidità, infornare con vapore a 250°C per 8/10 minuti.

## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^ velocità + 8 minuti in 2^ velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

# Risoro

Semilavorato per pane al riso

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", farina di riso semintegrale, sale, zucchero, lievito naturale in polvere, farina malto in polvere.

### Ricetta

Risoro kg 10  
Acqua g 500  
Lievito g 30

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata, fare riposare per 20 minuti, spezzare in pezzi da gr. 50/100 e formare. Fare lievitare per 60 minuti a 35°C con umidità 80%.

Infornare a 210/220°C con vapore; per un risultato migliore, poco prima della cottura, aprire le valvole.

## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^ velocità + 8 minuti in 2^ velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg



# Rustico

Semilavorato per pane con segale, semi di sesamo, girasole, lino, avena e orzo

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", farina integrale di segale macinata a pietra, semi di sesamo, semi di girasole, semi di lino scuro, semi di lino dorato, farina d'avena e d'orzo, pasta acida di frumento in polvere, sale, farina ed estratti di malto in parte tostiti.

## Ricetta diretta

Rustico      kg 10  
Acqua        lt 4,70  
Lievito       kg 0,30  
Olio E.V.O   kg 0,30

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata, fare riposare l'impasto per 20 min., spezzare in pezzi da g. 50/100 e formare, fare lievitare per 90 min. a 35°C con umidità 85%. Infornare a 210/220°C con vapore, per un migliore risultato, poco prima della cottura, aprire le valvole.

## Tempi d'impasto

5 Min. in 1<sup>a</sup> velocità + 7 Min. in 2<sup>a</sup> velocità con impastatrice a spirale.

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 k

# Segale

Semilavorato per la produzione di pane alla segale

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di segale, crusca tostata di frumento, fiocchi integrale di segale, malto tostato in polvere, sale.

## Ricetta

|                       | NORDICO | REGALE  | CONTADINO |
|-----------------------|---------|---------|-----------|
| Segale                | Kg 10   | Kg 5    | Kg 3      |
| Farina<br>(W=250/280) | /       | Kg 5    | Kg 7      |
| Acqua                 | l 7,70  | l 6,70  | l 6,20    |
| Lievito               | Kg 0,30 | Kg 0,30 | Kg 0,30   |
| Sale                  | /       | Kg 0,10 | Kg 0,14   |

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata, fare riposare l'impasto per 20 min., spezzare in pezzi da g. 250 e formare, fare lievitare per 90 min. a 30°C con umidità 85%. Infornare a 210/220°C con vapore, per un migliore risultato, poco prima della cottura, aprire le valvole.

## Tempi d'impasto

4 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 10 minuti in 2<sup>a</sup> velocità con impastatrice a spirale

## Temperatura d'impasto

27 / 28 °C

## Imballo



Sacchi da 25 kg

## Taratarò

Semilavorato per pane con farina di mais e avena

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, farina di avena, lievito naturale in polvere, estratto di malto in polvere.

### Ricetta diretta

|            |         |
|------------|---------|
| Tartarò    | kg 10   |
| Acqua      | kg 5,60 |
| Lievito    | kg 0,40 |
| Olio E.V.O | /       |
| Sale       | kg 0,22 |

### Ricetta Condita

|         |
|---------|
| kg 10   |
| kg 5,20 |
| kg 0,40 |
| kg 0,40 |
| kg 0,22 |

### Procedimento pane

Impastare tutti gli ingredienti, cilindrare due o tre volte e dividere l'impasto in 6 pastoni da kg. 2,7 circa e lasciarli riposare per 20 minuti a temperatura ambiente (22/24°C). Mettere nella spezzatrice per ottenere 37 pezzi da 70 gr. Circa. Passare alla formatrice 2 volte per ottenere un bocconcino (bauletto). Porre in cella di lievitazione per 25 minuti a 30°C con 80% di umidità. Stampare con l'apposito stampo e posare rovesciati su assi poco infarinate. Porre nuovamente in cella di lievitazione per 25 minuti a 30°C con 80% di umidità oppure per 45 minuti a temperatura ambiente (22/24°C). Spostare sui telai rigirando i pani con la parte stampata verso l'alto. Infornare con vapore a 220°C per 20/25 minuti. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.



### Tempi d'impasto

5 minuti in 1^ velocità + 5 minuti in 2^ velocità con impastatrice a spirale

### Temperatura d'impasto

25 / 27°C

### Imballo

Sacchi da 25 kg

## Taratarò Mais

Semilavorato per la produzione di pane con farina di mais.

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", farina di mais, lievito naturale in polvere, sale, farina ed estratto di malto in polvere.

### Ricetta diretta

|            |         |
|------------|---------|
| Tartarò    | kg 10   |
| Acqua      | kg 5,60 |
| Lievito    | kg 0,40 |
| Olio E.V.O | /       |

### Ricetta Condita

|         |
|---------|
| kg 10   |
| kg 5,20 |
| kg 0,40 |
| kg 0,40 |

### Procedimento pane

Impastare tutti gli ingredienti, cilindrare due o tre volte e dividere l'impasto in 6 pastoni da kg. 2,7 circa e lasciarli riposare per 20 minuti a temperatura ambiente (22/24°C). Mettere nella spezzatrice per ottenere 37 pezzi da 70 gr. Circa. Passare alla formatrice 2 volte per ottenere un bocconcino (bauletto). Porre in cella di lievitazione per 25 minuti a 30°C con 80% di umidità. Stampare con l'apposito stampo e posare rovesciati su assi poco infarinate. Porre nuovamente in cella di lievitazione per 25 minuti a 30°C con 80% di umidità oppure per 45 minuti a temperatura ambiente (22/24°C). Spostare sui telai rigirando i pani con la

parte stampata verso l'alto. Infornare con vapore a 220°C per 20/25 minuti. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.

### Tempi d'impasto

5 minuti in 1^ velocità + 5 minuti in 2^ velocità con impastatrice a spirale

### Temperatura d'impasto

25 / 27°C

Imballo

Sacchi da 25 kg

## Tirolo



Semilavorato per la produzione di pane integrale con girasole, soia, segale, mais e lino

### Ingredienti

Farina integrale di grano tenero, semi di girasole, farina di soia, farina di segale, farina di mais, semi lino, farina di grano maltato, sale.

### Ricetta diretta

Tirolo kg 10  
Acqua lt 5,50 / 6,0  
Lievito kg 0,40

### Procedimento

Fare riposare per 15/20 min, spezzare in pezzi da g 350/400, filonare a mano cercando di stringere molto senza far strappare l'impasto, ungere leggermente la superficie e coprire con un telo di plastica, lasciare riposare per 15/20 min. Allungare leggermente i filoncini e schiacciarli sempre leggermente, inumidire la superficie con un po' d'acqua, cospargere con la copertura e incidere con 2 o 3 tagli. Fare lievitare per 50/60 min. a 28°C con umidità 85%. Infornare con vapore a 210/220°C per 25/30 min., a metà cottura aprire le valvole.

### Tempi d'impasto

4 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 7 minuti in 2<sup>a</sup> velocità con impastatrice a spirale

### Temperatura d'impasto

25 / 27°C

### Imballo

Sacchi da 25 kg

## TR25

Semilavorato concentrato al 25% per la produzione di pane con farina di mais e avena

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, farina di avena, lievito naturale in polvere, estratto di malto in polvere.

220°C per 20/25 min. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.

### Ricetta

|              | DIRETTO | CONDITO |
|--------------|---------|---------|
| TR25         | Kg 2,50 | Kg 2,50 |
| Farina       | Kg 7,5  | Kg 7,50 |
| Acqua        | l 5,60  | l 5,20  |
| Lievito      | Kg 0,40 | Kg 0,40 |
| Sale         | 0,20    | Kg 0,20 |
| Olio d'oliva | /       | Kg 0,40 |

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, cilindrare due o tre volte e dividere l'impasto in 6 pastoni da kg. 2,7 circa e lasciarli riposare per 20 minuti a temperatura 22/24°C. Mettere nella spezzatrice per ottenere 37 pezzi da 70 g circa. Passare alla formatrice 2 volte per ottenere un bauletto. Porre in cella di lievitazione per 25 min a 30°C con 80% di umidità. Stampare e posare rovesciati su assi poco infarinate. Porre nuovamente in cella di lievitazione per 25 min a 30°C con 80% di umidità oppure per 45 minuti a temperatura ambiente. Spostare sui telai rigirando i pani con la parte stampata verso l'alto. Infornare con vapore a

### Tempi d'impasto

5 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 5 minuti in 2<sup>a</sup> velocità con impastatrice a spirale

### Temperatura d'impasto

25 / 27 °C

Imballo

Sacchi da 25 kg



# Tuttapuglia

Semilavorato per la produzione di pane di grano duro con germe di grano

## Ingredienti

Semola rimacinata di grano duro, semola di grano duro prefermentata, germe di grano, farina di cereali maltati.

## Ricetta diretta

Tuttapuglia kg 10  
Acqua lt 6,50 / 7,0  
Lievito kg 0,30  
Sale kg 0,21

## Procedimento

Lasciare riposare l'impasto in un mastello ben unto, coperto da un telo di plastica, per 30/35 minuti a temperatura ambiente (22/24°C).

Dividere in pezzi da 300 a 500 grammi e formare a mano delle pagnottelle senza stringere troppo. Mettere su assi infarinate e porre in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per 45 minuti. Spostare sul telaio rigirandole e incidere a croce oppure con 2 o 3 tagli

trasversali. Infornare a 200°C con vapore per 35/40 minuti (aumentare il tempo fino a 50 minuti per pezzature da 500 grammi). A cottura quasi ultimata, aprire le valvole.

## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^ velocità + 8/10 min. in 2^ velocità con impastatrice a spirale

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

# Vitale

Semilavorato per pane ai cereali integrali e semi di zucca.

## Ingredienti

Farina di grano tenero integrale, semola di grano duro, semi di zucca, germe di grano, glutine di frumento, farina di mais, semi di lino, sale, semola di soia, farina ed estratti di malto d'orzo in parte tostati.

## Ricetta

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Vitale                     | 1000 g                |
| Acqua                      | 560/580 l             |
| Lievito                    | 30 g                  |
| Olio d'oliva extra vergine | 20 g<br>(facoltativo) |

## Procedimento

Lasciare riposare per 10 min., spezzare in pezzi da 250 grammi, arrotondare e lasciare riposare coperta con un telo di plastica per 20 minuti a temperatura ambiente (22/24°C). Arrotondare nuovamente e mettere a lievitare per 60 minuti circa a 30°C con 80% U.R. Infornare con vapore a 220/230°C per 25/30 minuti. A cottura quasi ultimata aprire le valvole.



## Tempi d'impasto

4 minuti in 1^ velocità + 8 minuti in 2^ velocità con impastatrice a spirale

## Temperatura d'impasto

25 / 27 °C

## Imballo

Sacchi da 25 kg



# Zuccapan

Semilavorato per la produzione di pane morbido alla zucca

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, zucchero, zucca in polvere, semola di amaretti, sale, spezie.

## Ricetta

|                             | ORIGINALE | VARIANTE |
|-----------------------------|-----------|----------|
| Zuccapan                    | 1000 g    | 1000 g   |
| Acqua                       | 430 g     | 400 g    |
| Burro                       | 70 g      | 50 g     |
| Lievito                     | 50 g      | 60 g     |
| Mostarda di frutta senapata | /         | 30 g     |

## Procedimento

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti, spezzare e formare delle palline da 50 g. circa. Porle in cella di lievitazione per 60 minuti a 30°C con 80% di umidità. Infornare a 220/230°C per 12 minuti circa.

## Tempi d'impasto

5 minuti in 1^ velocità + 8 minuti in 2^ velocità con impastatrice a spirale

## Temperatura d'impasto

25 / 27°C

## Imballo

Sacchi da 25 kg

