



PANIFICAZIONE

MIX LINEA VERDE

IL BUON PANE
DALL'ETICHETTA PULITA.



Linea Verde è la gamma di mix che risponde alle attese dei consumatori sensibili alle tematiche dello "star bene". Tutti i prodotti, contengono **lievito madre** e sono **privi di emulsionanti**. Un vero asso nella manica per valorizzare la propria offerta con panificati di grande qualità, dall'etichetta pulita.



KURKUCHÌA, per *Nuovo!*
pane alla curcuma
con semi di chia e girasole



CEREALNERO, con 6 cereali,
4 semi e farina d'orzo maltato



CEREALBIANCO, *Nuovo!*
con 5 cereali e 4 semi



SOIA, con il 14% di soia



FARRO, con farina
integrale e pasta *Nuova
Formula*
acida di farro



KURKUCHÍA *Nuovo!*

Preparato per la produzione di
**pane alla curcuma con semi di chia
e girasole, arricchito da lievito madre**

Applicazioni:

Tutti i tipi di pane di media e piccola pezzatura, ma anche sostituti del pane come focaccia, grissini, cracker, schiacciata

- Con curcuma, apprezzata per i suoi numerosi benefici
- Con semi di chia, superfood con alto contenuto di fibre e ricco di acidi grassi omega-3
- Con lievito madre ed estratto di acerola



Filone

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	500-550 g
OLIO VEGETALE	20 g
LIEVITO DI BIRRA	30-40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti. Spezzare, formare e far lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 60-75 minuti. Cuocere come d'abitudine.

Focaccia

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	550 g
LIEVITO COMPRESSO	30 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g

Salamoia:

ACQUA	100 g
OLIO EXTRAVERGINE	100 g
SALE	10 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 20 minuti poi spezzare e stendere su teglia 60x40 (1300 g). Far lievitare l'impasto per altri 30 minuti, quindi bucare con la salamoia precedentemente preparata e rimettere in lievitazione sino a che l'impasto non raggiunga il bordo della teglia. Informare senza vapore.

Croissant

KURKUCHÍA	500 g
FARINA FORTE	500 g
UOVA	150 g
ZUCCHERO	150 g
ACQUA	300 g
CRYSTAL MELANGE 25%	
CREAM-CAKE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Laminare dando 3 pieghe a 3, far riposare il pastello per altri 10 minuti, laminare e formare i croissant. Cuocere come d'abitudine.

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE 25%	
SFOGLIA-CROISSANT	350 g

Pan Bauletto

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	550 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g
OLIO EXTRAVERGINE	30 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti, formare a piacere e mettere in lievitazione per 60-75 minuti. Decorare a piacere e cuocere come d'abitudine.

Grissini

KURKUCHÍA	1000 g
ACQUA	500 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Varianti:

PARMIGIANO REGGIANO	100 g
SCORZA ARANCIO	
E LIMONE	100 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 5 minuti poi formare un filoncino, oliarlo in superficie e farlo lievitare sino alla triplicazione del volume. Formare i grissini, stenderli in una teglia precedentemente unta e mettere in lievitazione per circa 60 minuti. Cuocere con vapore iniziale a 200/210°C per circa 12 minuti.

Frolla

KURKUCHÍA	500 g
FARINA NAZIONALE	500 g
ZUCCHERO DI CANNA	450 g
CRYSTAL CREAM 25%	
CREAM-CAKE	500 g
BAKING	10 g
UOVA	100 g

Impastare il burro, lo zucchero di canna e le uova fino ad ottenere un composto uniforme. Aggiungere la farina e il baking, far girare il tutto per qualche minuto poi uniformare il pastello con le mani. Coprire con pellicola e riporre in frigo per almeno 24 ore. Utilizzare come d'abitudine.