



MIX LINEA VERDE

IL BUON PANE
DALL'ETICHETTA PULITA.



PANIFICAZIONE

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
acida di farro *Nuova
Formula*





CEREALNERO

Preparato per la produzione di
pane scuro con cereali e semi
dal sapore rustico e note tostate

*Novità
con lievito
madre*

Applicazioni:

Filone e altri tipi di pane, grissini, cracker, schiacciata

- Senza emulsionanti e con lievito madre
- Con 6 cereali e 4 semi
- Crosta croccante e mollica soffice



Pane ai frutti rossi

CEREALNERO	1000 g
ACQUA	600-650 g
OLIO VEGETALE	100 g
UVETTA	200 g
MIRTILLI ESSICCATI	200 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Impastare tutti gli ingredienti tranne la frutta per 5' a bassa velocità e altri 5 ad alta. Aggiungere uvetta e mirtilli e impastare brevemente. Lasciare puntare a T ambiente per 20' coprendo con un telo di plastica. Spezzare l'impasto, formare pagnotte da 400 g e arrotolarle. Fare lievitare in cella a 30°C e U.R. 75% per 60-90'. Cuocere in forno statico a 180 - 200°C o ventilato a 165-185°C per 40-45'.

Grissino

CEREALNERO	1000 g
ACQUA	450 g
STRUTTO	50 g
OLIO VEGETALE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	40 g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 4' a bassa velocità. Aggiungere il lievito e impastare per altri 6' ad alta velocità, fino ad ottenere un impasto uniforme. Formare un filone, senza dare forza, larghezza 10/15 cm e spessore 2 cm. Oleare la superficie e far riposare a T ambiente per 60' coperto con un telo di plastica. Ricavare delle strisce di 1 cm di larghezza, stirarle e posizionarle su teglie forate. Mettere in cella a 30°C e U.R. 75% per 30/45'. Cuocere a 200°C per 13/15', con vapore iniziale.

Croissant

CEREALNERO	1000 g
FARINA	1000 g
ACQUA	1000 g
LIEVITO DI BIRRA	80 g
CRYSTAL CREAM - CAKE	60 g
ZUCCHERO	50 g
SALE	20 g
EXPLORER	15 g
CRYSTAL MELANGE SFOGLIA - CROISSANT	600 g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, poi lasciar puntare per circa 20' coprendo con un telo di plastica. Inserire 600 g di Crystal Melange e dare 1 piega a 4. Far riposare 5' e dare un'altra piega a 4. Dopo altri 5' di riposo, formare i croissant e far lievitare a 30/32°C con 70% di U.R. per 60/90 minuti. Cuocere per circa 20 minuti in forno statico a 180° o ventilato a 160°.

Frolla stampata

CEREALNERO	500 g
FARINA DEBOLE W<220	500 g
ZUCCHERO	500 g
CRYSTAL CREAM - CAKE	400 g
UOVA INTERE	200 g
LIEVITO CHIMICO	20 g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con gancio fino ad ottenere un impasto uniforme. Laminare l'impasto fino ad uno spessore di 3 mm. Coppare della dimensione e forma desiderata e disporre su una teglia. Cuocere in forno statico a 200°C o in forno ventilato a 180-190°C per 12-14'.