



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
acida di farro *Nuova
Formula*



CEREALBIANCO *Nuovo!*

Preparato per la produzione di **pane multicereali**, arricchito da **pasta acida di segale e lievito madre**, senza emulsionanti

Applicazioni:

Tutti i tipi di pane, ma anche sostituti del pane come focaccia, grissini, cracker, schiacciata

- Con 5 cereali (farro, segale, avena, orzo, frumento)
- Con 4 semi (chia, girasole, lino, sesamo)
- Con pasta acida di segale e lievito madre



Filone

CEREALBIANCO	1000 g
ACQUA	500-530 g
OLIO VEGETALE	30 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Per la decorazione:

CEREALTOP	q.b.
------------------	-------------

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 minuti, coperto con un telo. Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte da 450/500 g l'una ed arrotolarle, far riposare per circa 20 minuti e formare nuovamente. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 80% per 60-90 minuti. Prima di infornare, tagliare la superficie e decorare con **Cerealtop**.

Frolla

CEREALBIANCO	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 4 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 minuti.

Grissino

CEREALBIANCO	1000 g
ACQUA	500 g
STRUTTO	100 g
OLIO VEGETALE	100 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare un filoncino, ungerne in superficie e porre a lievitare sino al raddoppio del proprio volume. Formare i grissini a mano o nella grissinatrice, stenderli su teglia e mettere a lievitare per 45 minuti. Cuocere con vapore iniziale per circa 20 minuti, aprendo le valvole di scarico vapore gli ultimi 5 minuti.

Croissant

CEREALBIANCO	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

Per la laminazione:

CRYSTAL MELANGE	
SFOGLIA - CROISSANT	600 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per circa 20 minuti coprendo con un telo di plastica. Inserire **Crystal Melange** e dare 1 piega a 4. Far riposare 5 minuti e dare un'altra piega a 4. Dopo altri 5 minuti 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°.

Focaccia

FARINA 220W	500 g
CEREALBIANCO	500 g
ACQUA	600 g
SALE	20 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Per la salamoia:

OLIO	100 g
ACQUA	100 g
SALE	10 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti dopodiché fare le pezzature (teglia 60x40 1300 g), laminare e stendere sulla teglia precedentemente oliata. Far lievitare per altri 45 minuti poi condire con la salamoia, bucare con le dita e porre in lievitazione per altri 60-75 minuti o comunque sino al raggiungimento del bordo della teglia. Cuocere senza vapore.

Panini Conditi

CEREALBIANCO	1000 g
ACQUA	450 g
LIEVITO	30 g
OLIO EXTRAVERGINE	30 g

Impastare tutti gli ingredienti, far puntare l'impasto per 10 minuti coperto con un telo. Formare una palla senza mettere in forza, spezzare in spezzatrice (per panini da 100 g fare una palla da 3700 g), formare in formatrice facendo 2 passaggi e porre in lievitazione per circa 60-70 minuti. Cuocere con vapore iniziale, aprendo le valvole di scarico vapore gli ultimi 10 minuti.