



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*



FARRO

Nuova
Formula

Preparato per la produzione di
**panificati al farro arricchiti da pasta acida,
lievito madre e con etichetta pulita**

Applicazioni:

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

- Con farina integrale e pasta acida di farro
- Con lievito madre
- Senza emulsionanti



Pagnotta casereccia

FARRO	1000 g
ACQUA	550 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto uniforme. Lasciar puntare l'impasto per circa 20 min. a temperatura ambiente, formare e mettere in lievitazione per circa 60-70 min. Cuocere a seconda della pezzatura.

Cracker

FARRO	1000 g
ACQUA	550-600 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto uniforme. Lasciar puntare l'impasto per circa 30 min. in frigorifero. In sfogliatrice, stendere ad uno spessore di 2 mm poi posare in teglia 60x40 precedentemente unta con olio. Bucare con buca sfoglia e oliare in superficie. Tagliare la pasta della misura di un cracker e mettere in lievitazione per 60 min. Infornare ad una temperatura di 200-210°C senza vapore.

Pane in cassetta

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

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto uniforme. Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per circa 15 min., poi formare delle sfere e far riposare ulteriori 10 min. Procedere alla formatura finale, adagiare in cassetta e mettere in lievitazione sino a che la pasta non arrivi al bordo. Cuocere come d'abitudine.

Frolla

FARRO	1000 g
FARINA DEBOLE	500 g
ZUCCHERO INTEGRALE	
DI CANNA	450 g
CRYSTAL CREAM - CAKE	550 g
UOVA	100 g
BAKING	10 g

Impastare il burro, lo zucchero di canna e le uova fino ad ottenere un composto uniforme. Aggiungere la farina e il baking e continuare a impastare per qualche minuto. Uniformare il pastello con le mani, coprire con pellicola e riporre in frigo a far raffreddare (almeno 24 ore). Utilizzare come d'abitudine.

Grissini

FARRO	1000 g
ACQUA	600 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

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

Ferro di cavallo

FARRO	1000 g
ACQUA	550-570 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto uniforme. Lasciar puntare l'impasto per circa 20 min. a temperatura ambiente. Arrotolare senza stringere e far riposare altri 10 min. Formare il ferro di cavallo e mettere a lievitare per circa 60-70 min. Cuocere come d'abitudine.