



MULTISEMI TIPO2

IL BUON PANE
CON SOLA FARINA DI TIPO 2



PANIFICAZIONE

MULTISEMI TIPO2



Il mix Multisemi Tipo2 si inserisce all'interno della **Linea Verde** firmata GLF. È infatti **privo di emulsionanti** e con **lievito madre**, caratteristiche che contraddistinguono l'intera gamma, così come l'attenzione agli **aspetti salutistici** e alle tematiche dello "star bene".

Il Multisemi Tipo2 è a base di **sola farina di tipo 2** che è tra le meno raffinate e per questo più **ricca di fibre, proteine, vitamine e sali minerali**. Oltre ad avere quindi un ottimo profilo nutrizionale, consente una maggiore panificabilità, rispetto alla farina integrale ed è inoltre arricchito con pasta acida di germe di grano, semi di lino, girasole, estruso di mais e sale marino.

Per la sua caratteristica di estrema **versatilità**, è adatto a tutti i tipo di pane casereccio, ciabatta, baguette, ma anche sostituti del pane in linea con i moderni trend di consumo.



- Con sola farina di tipo 2
- Con pasta acida di germe di grano
- Con semi di lino, semi di girasole ed estruso di mais
- Con sale marino
- Con lievito madre
- Senza emulsionanti



Questo ricettario vuole fornire spunti per l'artigiano, che intende coniugare il **gusto del buon pane all'aspetto salutistico** e al benessere della persona. Dalle sfiziose barrette energetiche ricche di cereali e semi, ideali per il consumo on-the-go o per una pausa che appaghi il palato con uno snack equilibrato, ai panini con bacche di goji e semi di quinoa tricolore, un superfood molto apprezzato in quanto ricco di fibre e di acidi grassi omega-3, fino alle

croissantelle con miele e agrumi, pensate per la colazione o come "spezzafame".

Ricerca delle materie prime e creatività sono quindi gli ingredienti alla base di questo ricettario, che suggerisce idee per panificati e sostituti ad **alto valore aggiunto** e in linea con le richieste del consumatore moderno, sempre più alla ricerca di alternative sane e gustose.

Barretta

MULTISEMI TIPO2	1000 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	500 g
Frutta secca	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti a bassa velocità e altri 3/4 ad alta fino a ottenere un impasto omogeneo (26°C). Lasciar riposare l'impasto per circa 40 minuti a temperatura ambiente o in cella di lievitazione a 28°C con 75% di umidità. Stendere l'impasto in sfogliatrice e tagliare dei rettangoli 12x3 cm. Far riposare nuovamente l'impasto per 30 minuti. Cuocere a 220°C per 15 minuti.

Suggerimento

Dopo la cottura, una volta raffreddate, spennellare le barrette con il miele e coprire con un mix di semi (ad esempio semi di girasole e zucca).



Croissantella

MULTISEMI TIPO2	1000 g
Lievito di birra	30 g
Acqua	500 g
MARGARINA ESSENZA SFOGLIA - CROISSANT	400 g
Zucchero di canna	q.b.
Scorze di arancia e limone	q.b.
oppure	
Miele	q.b.
Cannella	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti per 7 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta fino a ottenere un impasto omogeneo (26°C). Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti a temperatura ambiente, coperto da un telo. Laminare in sfogliatrice con 3 pieghe a 3 fino ad ottenere uno spessore di 5 mm. Formare un rettangolo di 50x30 cm, spargere lo zucchero di canna e le scorze di arancia e limone oppure il miele con la cannella e arrotolare. Tagliare pezzi di 5 cm e schiacciare nel centro con un bastoncino di legno. Far lievitare in cella di lievitazione a 28°C e 75% di umidità per circa 60 minuti. Cuocere a 180°C per 15/20 minuti. **Suggerimento:** dopo la cottura decorare la superficie con del miele.



Panino con bacche di goji e quinoa

MULTISEMI TIPO2	700 g
Farina tipo 1	300 g
LEVITUM	40 g
Acqua	600 g
Quinoa tricolore	50 g
Bacche di goji	60 g

Impastare tutti gli ingredienti per 7 minuti a bassa velocità e altri 5 ad alta fino ad ottenere un impasto omogeneo (26°C). Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti in cella di lievitazione a 27°C con umidità 75%. Spezzare e formare panini da 100 g, poi bagnarli in superficie e coprire con semi a piacere (ad esempio sesamo). Far lievitare per circa 60 minuti a 30°C in cella di lievitazione con umidità 75%. Cuocere a 220°C per 15/20 minuti.

Suggerimento

Aggiungere le bacche di goji quasi al termine dell'impastamento.





PRODOTTO	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETTIZZAZIONE
Multisemi Tipo2	DP02BR	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)