



MIX LINEA UNIVERSAL

QUALITÀ E VERSATILITÀ
AL SERVIZIO DELL'ARTE BIANCA



PANIFICAZIONE

Universal è una linea di prodotti disegnata sulle esigenze dei professionisti dell'arte bianca. Una gamma che con poche referenze permette di coprire la maggior parte del fabbisogno quotidiano del panettiere: pane tradizionale, pani morbidi, pizze e focacce, grissini e cracker. Facilità di lavorazione, zero sprechi e stoccaggio ottimizzato con la garanzia di risultati sicuri, sempre di alta qualità.

TRADIZIONALE, per pani della tradizione, con lievito madre, senza emulsionanti *Nuova Formula*

PIC NIC, per pani morbidi con grassi vegetali, senza emulsionanti

PAN SOAVE, per pani morbidi al latte

PAN SOAVE 50, concentrato con il 7% di latte in polvere per pani morbidi



TRADIZIONALE *Nuova Formula*

Preparato per la produzione di **tutti i pani della tradizione arricchiti da lievito madre e con etichetta pulita**

Applicazioni:

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

- Senza emulsionanti
- Con lievito madre
- Grande versatilità



Ciabatta

TRADIZIONALE 1000 g

ACQUA 650 g

LIEVITO DI BIRRA 30 g

Per la decorazione:

CEREALTOP SCURO q.b.

*Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 4' a bassa velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6' ad alta velocità, fino ad ottenere un impasto uniforme. Far riposare per 60' a T ambiente in una bacinella coperta con un telo di plastica. Spezzare del peso desiderato e formare. Inumidire e decorare la superficie con **Cerealtop Scuro**.*

Far lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 80/90'. Cuocere a 210°C dando vapore iniziale, per 22/23' per pezzature da 100 g, fino a 30/35' per pezzature da 300 g.

Baguette

TRADIZIONALE 1000 g

ACQUA 550 g

OLIO VEGETALE O STRUTTO 50 g

LIEVITO DI BIRRA 40 g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 4' a bassa velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6' ad alta velocità, fino ad ottenere un impasto uniforme. Far riposare l'impasto a T ambiente, senza coprirlo, per 20/30'. Spezzare del peso desiderato, formare dei filoni e stirarli. Posizionare su teglie ondulate o telai e porre a lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 75/90'. Incidere a piacere la superficie con tagli obliqui e cuocere a 210°C per 25', dando vapore iniziale.

Casereccio

TRADIZIONALE 1000 g

ACQUA 600-650 g

LIEVITO DI BIRRA 30 g

Per la decorazione:

CEREALTOP SCURO q.b.

*Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito di birra, per 5' a bassa velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6' ad alta velocità, fino ad ottenere un impasto uniforme. Far riposare l'impasto a T ambiente per 20/30' coperto con un telo di plastica. Spezzare del peso desiderato e formare. Inumidire e decorare la superficie con **Cerealtop Scuro** e porre a lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 60/75'.*

Incidere a piacere la superficie e cuocere a 210°C per 40', di cui gli ultimi 5' con valvola aperta.

Focaccia Genovese

TRADIZIONALE 1000 g

ACQUA 500 g

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 100 g

LIEVITO DI BIRRA 40 g

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 4' a bassa velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6' ad alta velocità, fino ad ottenere un impasto uniforme. Formare pastoni da 1200 g. Far riposare a T ambiente per 20/30', senza coprire. Stendere l'impasto su teglie 60x40 cm precedentemente unte. Guarnire a piacere, spennellare con olio e salare la superficie. Far lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 60/90'. Cuocere a 210°C per 25', dando vapore iniziale.

Pizza

TRADIZIONALE 1000 g

ACQUA 450 g

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 100 g

LIEVITO DI BIRRA 20 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5' a bassa velocità e altri 7' ad alta, fino ad ottenere un impasto uniforme. Formare palline da 200 g e riporre negli appositi stampi precedentemente unti. Far lievitare in cella a 30°C e 80% U.R. per circa 2 ore. Schiacciare e guarnire a piacere, poi cuocere a 210°C per 13/15', con vapore.

Grissini

TRADIZIONALE 1000 g

ACQUA 450 g

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 100 g

LIEVITO DI BIRRA 50 g

Per la decorazione:

CEREALTOP SCURO q.b.

*Impastare tutti gli ingredienti per 5' a bassa velocità e altri 5' ad alta, fino ad ottenere un impasto uniforme. Formare un filone rettangolare di spessore 2 cm ed oliare la superficie. Coprire con un telo di plastica e lasciare riposare per 60'. Tagliare piccole strisce e formare i grissini dello spessore desiderato. Spruzzare con acqua e decorare con **Cerealtop Scuro**. Infornare a 200° per 10/15' con vapore.*