



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.

ANTIQUUM, per pani rustici con pasta acida e lievito madre, senza emulsionanti

Nuovo!

TRADIZIONALE, per pani della tradizione, con lievito madre, senza emulsionanti

Nuova Formula

ARABO AVENA, per pane tipo arabo con fiocchi d'avena e lievito madre

Nuovo!

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

PAN SOAVE, per pani morbidi al latte



ANTIQUUM *Nuovo!*

Preparato per la produzione di **pani rustici, arricchiti da pasta acida, lievito madre e con etichetta pulita**

Tutta la qualità del pane a lunga lievitazione con il profumo unico della pasta acida di segale. Si utilizza tagliato al 50% con la farina, con una maggiore resa del prodotto.

Applicazioni:

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

- Lunga lievitazione
- Con pasta acida di segale, lievito madre e farina d'orzo maltato
- Maggiore resa del prodotto



Pane a lunga lievitazione

ANTIQUUM	1000 g
FARINA NAZIONALE	1000 g
ACQUA	1200 g
SALE	46 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 min. a bassa velocità e 5 min. ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto uniforme. Porre in un mastello precedentemente oliato e lasciare lievitare a 18°C per 16-18 ore coperto con un telo di plastica. A lievitazione avvenuta, capovolgere su tavolo infarinato e spezzare del peso desiderato (circa 3 kg per grosse pezzature) oppure formare delle ciabatte e porre su telo infarinato. Lasciare riposare per circa 60 min. poi capovolgere e infornare con poco vapore iniziale.

Pagnotta casereccia (procedimento diretto)

ANTIQUUM	500 g
FARINA NAZIONALE	500 g
ACQUA	600-650 g
SALE	20 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 riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 min., poi dare una prima formatura e far riposare per altri 15 min. Formare e mettere in lievitazione per circa 60 min. Cuocere con vapore iniziale e alla fine della cottura aprire le valvole di scarico.

Ciabatta

ANTIQUUM	500 g
FARINA NAZIONALE	500 g
ACQUA	700-750 g
SALE	22 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

*Impastare **Antiquum**, farina, lievito e il 60% di acqua per 5 min. a bassa velocità. Impastare altri 5 min. in seconda velocità aggiungendo il sale e, gradualmente, l'acqua restante. Far puntare l'impasto in vasca oleata per circa 45 min. dopodiché formare le ciabatte e metterle a lievitare per altri 30-40 min. Prima di infornare con abbondante vapore, capovolgere le ciabatte, aprire le valvole di scarico vapore gli ultimi 5 min.*

Grissini

ANTIQUUM	500 g
FARINA	500 g
SALE	22 g
OLIO EXTRAVERGINE	50 g
ACQUA	650 g
LIEVITO DI BIRRA	25 g

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale per 5 min. a bassa velocità, poi aggiungere il sale e continuare a impastare per altri 5 min. ad alta. Formare un filoncino e lasciare lievitare fino a triplicazione del volume. Formare i grissini, stenderli sulla teglia e metterli in lievitazione per circa 60 min. Cuocere con vapore iniziale.

Focaccia

ANTIQUUM	500 g
FARINA NAZIONALE	500 g
ACQUA	550 g
SALE	22 g
OLIO EXTRAVERGINE	30-50 g
LIEVITO DI BIRRA	30 g

Per la salamoia:

OLIO EXTRAVERGINE	100 g
ACQUA	100 g
SALE	10 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 riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 min. Stendere su teglia 60x40 (1300 g) e mettere in lievitazione per altri 30-40 min. Versare la salamoia precedentemente preparata e stenderla, schiacciare sulla superficie formando dei buchi e dare un'altra lievitazione sino a che la pasta non raggiunga il bordo della teglia. Decorare a piacere la superficie con sale grosso, rosmarino, cipolle, pomodorini, ecc. Cuocere senza vapore.

Baguette à l'Ancienne

ANTIQUUM	1000 g
FARINA NAZIONALE	1000 g
SALE	44 g
LIEVITO DI BIRRA	60 g
ACQUA	700-750 g

*Impastare **Antiquum**, farina, lievito e 60% di acqua per 5 min. a bassa velocità poi 5 min. ad alta aggiungendo il sale e l'acqua restante "a filo". Far riposare per circa 30 min. e formare dei filoncini. Lasciar riposare altri 20 min. poi formare le baguette. Porle all'interno di un telo uno di fianco all'altra e metterle a lievitare per circa 60 min. Disporre sul telaio, fare 5 tagli (baguette da 45 cm e 350 g) e infornare con abbondante vapore.*