



Linea Panificazione

**AGRANO**

| | | | |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G001.V1 | | MAISANO 100% | |
| Sacco 25kg x 1 | | Miscela completa in polvere per la realizzazione di pane al mais. Ideale anche per panini, biscotteria salata, focaccia, croissants e snacks. | |
| <i>plus prodotto</i> | <ul style="list-style-type: none"> • LAVORAZIONE DIRETTA • ADATTO ANCHE PER PRECOTTURA O CONGELAZIONE • PANE SAPIDO DAL COLORE ACCATTIVANTE | | |
| | RICETTA: | 1000 g MAISANO 100% 500 g acqua 30 g lievito di birra | Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 3 min. 1a velocità + 6 min. 2a velocità • Temperatura della pasta: 24-26°C • Riposo: 20 min. • Peso Pezzature: 300 g • Fermentazione finale: 35-40 min. • Tempo di cottura (decescente): 40 min. • Temperatura di cottura: 220°C Dopo il riposo prestabilito della pasta, formare i pastelli in forme rotonde o allungate, spennellarli con acqua, passarli nella granella di mais e metterli a lievitare. Prima di infornare incidere ogni singolo pezzo. A metà cottura aprire la valvola del forno per far diminuire la temperatura di ca. 15°C. |
| G002.V1 | | GRANOPAN 100% | |
| Sacco 25kg x 1 | | Miscela completa in polvere per pane. Ideale per la realizzazione di pane alla segale con semi di girasole e lino, panini, biscotteria salata, focaccia, croissant, snacks, ecc. | |
| <i>plus prodotto</i> | <ul style="list-style-type: none"> • VELOCITÀ E PRATICITÀ DELL'IMPASTO • SUCCOSITÀ ELEVATA • CON SEMI DI LINO E GIRASOLE | | |
| | RICETTA: | 1000 g GRANOPAN 100% 590 g acqua 30 g lievito di birra | Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 4 min. 1a velocità + 6 min. 2a velocità • Temperatura della pasta: 27-28°C • Riposo: 30-40 min. • Peso Pezzature: 450 g • Fermentazione finale: 55-60 min. • Tempo e Temperatura di cottura: 45-50 min. a 240°C Dopo il riposo prestabilito della pasta, formare i pastelli in forme rotonde o allungate, spennellarli con acqua, passarli nel sesamo/papavero/muesli. Mettere a lievitare. Prima di infornare incidere ogni singolo pezzo. A metà cottura aprire la valvola del forno per far diminuire la temperatura di ca. 15°C. |
| G003.V1 | | CANA-PAN 50% | |
| Sacco 25kg x 1 | | Miscela al 50% in polvere per la realizzazione di pane alla canapa. Ideale anche per panini, biscotteria salata, focaccia, croissant, snacks, ecc. | |
| <i>plus prodotto</i> | <ul style="list-style-type: none"> • RICCO DI ACIDO LINOLEICO (OMEGA 6) • GUSTO INTENSO E CROSTA CROCCANTE • OTTIMO VOLUME | | |
| | RICETTA: | 500 g CANA-PAN 50% 500 g farina tipo 0 550 g acqua 30 g lievito di birra | Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 3 min. 1a velocità + 6 min. 2a velocità • Temperatura della pasta: 26°-28° C • Riposo: 20-30 min. • Peso pezzature: 300g • Fermentazione finale: 40-45 minuti • Tempo di cottura (decescente): 30-35 minuti • Temperatura di cottura: 230°C Dopo il riposo pesare la pasta in pezzi da 300 g e arrotondare bene. Lasciare riposare i singoli pezzi per 10 min. Cospargere di semi di sesamo e tagliare in superficie per 5 volte. Cuocere a vapore a 230°C a temperatura decrescente. Dopo 10 min. aprire il tiraggio. |

MIX

| | | |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G010.V1 CRUSTA 50% | | |
| Sacco 25kg x 1 | Miscela in polvere per la realizzazione di pane croccante con semi di lino e di girasole. Ideale anche per panini, biscotteria salata, focaccia, croissant, snacks, ecc. | |
| <i>plus prodotto</i> | <ul style="list-style-type: none"> • SAPORE PIENO E DELICATO • CON VARI TIPI DI CEREALI E SEMI • VERSATILE | |
| RICETTA: | 500 g CRUSTA 50% 500 g farina tipo 0 30 g lievito di birra 610 g acqua | Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 4 min. 1a velocità + 6 min. 2a velocità • Temperatura della pasta: 27°-28° C • Riposo: 20 min. • Peso pezzature: 500 g • Fermentazione finale: 40-45 minuti • Tempo di cottura (decrescente): 45-50 minuti • Temperatura di cottura: 240°C Dopo il riposo prestabilito, formare i pastelli in forme rotonde o allungate, spennellarli con acqua, passarli nel sesamo/papavero/muesli. Mettere a lievitare. Prima di infornare, incidere ogni singolo pezzo. A metà cottura aprire la valvola del forno per far diminuire la temperatura di ca. 15°C. |
| G032.V2 MIX FIBRA&FIT | | |
| Sacco 20kg x 1 | Preparato in polvere per pani speciali. Ricco di fibre e di agenti antiossidanti. | |
| <i>plus prodotto</i> | <ul style="list-style-type: none"> • MULTICEREALI • IMPASTO DIRETTO • OTTIMA DIGERIBILITÀ • FRESCHEZZA PROLUNGATA NEL TEMPO | |
| RICETTA: | 500 g MIX FIBRA&FIT 500 g farina integrale di frumento/farina di frumento 50 g lievito di birra 750 g acqua | Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 6 min. 1a velocità + 3 min. 2a velocità • Temperatura della pasta: 28°C • Riposo: 30 min. • Peso pezzature: 500 g • Fermentazione finale: 30-40 minuti • Tempo di cottura (decrescente): 45-50 minuti • Temperatura di cottura: 230-240°C Mescolare farine ed acqua, lasciare ammolare per 60 minuti ed infine impastare. Aggiungere il lievito mentre si lavora l'impasto. Dopo il riposo prestabilito formare le pezzature dandogli forma conica. È molto importante che la pasta prima di essere messa negli appositi stampi venga inumidita e passata nel Mix Fibra&Fit. Lasciare lievitare a temperatura ambiente. Dopo ca. 30 minuti infornare a vapore a temperatura decrescente. Aprire il tiraggio dopo 10 minuti. |
| G034.V1 AVANA&FIT | | |
| Sacco 25kg x 1 | Preparato in polvere per pane con crusca di avena. Ideale anche per panini, biscotteria salata, focaccia, croissant, snacks, ecc. Basso indice glicemico e ricco di fibre e proteine. | |
| <i>plus prodotto</i> | <ul style="list-style-type: none"> • CON CRUSCA DI AVENA • OTTIMA FONTE DI FIBRE | |
| RICETTA: | 500 g AVANA&FIT 500 g farina di frumento 28 g lievito di birra 681 g acqua | Tempo d'impasto: 3-6 min. (il tempo d'impasto dipende dal tipo di impastatrice e dalla sua capacità) • Temperatura dell'impasto: 26-27°C • Riposo: 30 min • Seguire il normale processo di produzione • Fermentazione finale: 45 minuti circa • Temperatura di cottura: 240°C, scendendo a 210°C con vapore, dopo 3 minuti aprire la valvola. |
| G035.V1 KURBIS DELUX | | |
| Sacco 25kg x 1 | Preparato in polvere per pani speciali con semi di zucca. Ideale anche per panini, biscotteria salata, focaccia, croissant, snacks, ecc. | |
| <i>plus prodotto</i> | <ul style="list-style-type: none"> • CON SEMI DI ZUCCA • OTTIMA SUCCOSITÀ • PER PANE SOFFICISSIMO | |
| RICETTA: | 500 g KURBIS DELUX 500 g farina di grano tenero tipo 550 22 g sale 30 g lievito 650 g acqua | Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 4 min. 1a velocità + 6-8 min. 2a velocità • Temperatura dell'impasto: 26-27°C • Riposo: 20 min. circa • Peso pezzature: 580 g • Fermentazione finale: 45 min. circa • Temperatura di cottura: 220°C, scendendo a 200°C • Tempo di cottura: 45 min. circa |

MIX

G036.V1

GRANOPAN SARACENO 50%

Sacco 15kg x 1

Preparato in polvere per pani speciali e rotoli. Per la realizzazione di pane con chicchi di grano saraceno tostati, panini, biscotteria salata, focaccia, croissant, snack.

*plus
prodotto*

- CON GRANO SARACENO E MIGLIO
- GUSTO AROMATICO E OTTIMA ALVEOLATURA



RICETTA:

500 g **GRANOPAN SARACENO 50%**
500 g farina di grano tenero
21 g sale
35 g lievito
600 g acqua

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 6 min. 1a velocità + 14 min. 2a velocità (il tempo d'impasto dipende dal tipo di impastatrice e dalla sua capacità) • Temperatura dell'impasto: 24-27°C • Riposo: 15 min. circa • Peso pezzature: 590 g • Fermentazione finale: 40-50 min. circa • Temperatura di cottura: 230°C, scendendo a 200°C con il vapore • Tempo di cottura: 40 min. circa

PIZZA

R168.V1

PIZZA ROMA

Sacco 10kg x 1

Preparato in polvere per impasti di pizza in pala alla romana, con metodo diretto e indiretto, di facile lavorabilità. Croccantezza e digeribilità. Ideale da congelare (cruda o precotta). Adatta ad ogni tipo di farcitura, dolce o salata.

*plus
prodotto*

- ALTA DIGERIBILITÀ
- CROSTA VITREA ED INTERNO SOFFICE
- CON METODO DIRETTO E INDIRETTO



RICETTA:

Consulta il nostro sito per le ricette di entrambi i metodi di lavorazione.

MIGLIORATORI

G016.V1

GARANTA AGRATURALE 1%

Cartone 10kg x 1

Miglioratore in polvere senza emulsionanti. Ideale per la produzione di pane, panini e brioches.

*plus
prodotto*

- SENZA EMULSIONANTI



RICETTA:

1% sulla farina

Mescolare a secco con la farina dell'impasto e lavorare come di consueto.

DECORAZIONI

G019.V1

DECORMAIS

Cartone 5kg x 1

Mais estruso.

*plus
prodotto*

- GUSTO E COLORE CARATTERISTICO



RICETTA:

Dosaggio a piacere

Utilizzare come decorazione in superficie.