Croccanti Sapori

Luciano Piovesan

AGRANO

Stirati Integrali

500g **Crusta 50%**
500g **Cre-S Plus**
40g lievito di birra
70g olio e.v.o
500g acqua

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria per 1-2 min. con gancio aggiungendo l'olio e.v.o a filo quando inizia a formarsi l'impasto. Lasciare riposare per 10 min. a temp. ambiente. Formare un filone, ungere leggermente la superficie e lasciare lievitare per 40-50 min. a temp. ambiente su un'asse. Formare i grissini di spessore di 3-4 mm e della lunghezza desiderata. Lasciare lievitare per 15 min.
Cuocere a 200°C per 12-13 min. senza vapore.
Se i grissini dovessero risultare ancora umidi all'interno asciugare a 140°C con valvola aperta.

Confezionare il prodotto una volta raffreddato.

Tostati all'Avena

500g **Avana&Fit**
500g **Cre-S Plus**
30g lievito di birra
500g acqua
Per sfogliare: 230g burro o margarina
Per salamoia: 200g acqua, 8g sale
Aromatizzazione (da cospargere sulla superficie): granella di nocciola e peperoncino o a piacere rosmarino/origano/sesamo/papavero/semi di chia/mais estruso etc.

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria per 1-2 min. con gancio fino ad ottenere un impasto incordato. Lasciare riposare per 10 min. a temp. ambiente. Coprire e riporre in frigorifero per 30 min. Sfogliare con burro o margarina freddi dando 2 pieghe a 4. Stendere l'impasto ad altezza 3-4 mm, spennellare con salamoia e cospargere sulla superficie l'aromatizzazione scelta. Tagliare dei listarelli larghi 1x5 cm e posizionarli sulla teglia a gruppi di tre. Lasciare lievitare a 25°C per 60 min. con 70% U.R. Cuocere a 200°C per 13-14 min. senza vapore.

Confezionare il prodotto una volta raffreddato.

Schiaccie di Mais

700g **Maisano 100%**
300g **Cre-S Plus**
50g olio e.v.o
30g lievito di birra
450g acqua
Per salamoia: 100g olio e.v.o,
50g acqua e 6-7g sale

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria per 1-2 min. con gancio fino ad ottenere un impasto incordato. Lasciare riposare per 10 min. a temp. ambiente. Dividere l'impasto in pani da 400g, arrotondare, ungere la superficie con olio e posizionare in teglia (60x40). Lasciare lievitare a 27-28°C per 40 min. con 80% U.R.
Stendere l'impasto ad altezza 2-3 mm, spennellare con salamoia e tagliare dei quadrati 10x10 cm. Cuocere a 200°C per 9-10 min. senza vapore.

Confezionare il prodotto una volta raffreddato.

Sfoglie Integrali

500g farina tipo 0 (w 220)
500g **Fibra&Fit**
40g lievito di birra
600g acqua
Per salamoia: 100g olio e.v.o,
50g acqua e 6-7g sale

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria per 1-2 min. con gancio fino ad ottenere un impasto incordato. Lasciare riposare per 20-30 min. a temp. ambiente. Stendere l'impasto ad altezza 2-3 mm, tagliare con un coppapasta tondo diametro 5cm. Riporre in congelatore per 15 min. Spennellare con salamoia.
Cuocere a 210°C per 9-10 min. senza vapore.

Confezionare il prodotto una volta raffreddato.

Tarallini Canapa

500g **Cana-pan 50%**
500g **Cre-S Plus**
30g lievito di birra
100g olio e.v.o
300g vino bianco fermo
200g acqua

Lavorare tutti gli ingredienti in planetaria per 1-2 min. con gancio aggiungendo l'olio e.v.o a filo quando inizia a formarsi l'impasto. Lasciare riposare per 20 min. a temp. ambiente. Formare i taralli di spessore di 3-4 mm. Lasciare lievitare per 40 min a 28°C con 80% U.R.
Cuocere a 220°C per 15 min. con vapore.
Se i taralli dovessero risultare ancora umidi all'interno asciugare a 140°C con valvola aperta.

Confezionare il prodotto una volta raffreddato.

AGRANO

MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it