

ricettario
PANIFICAZIONE
PANI SPECIALI & SFIZI SALATI





PRODOTTI PER I MAESTRI *dell'arte bianca*

Grazie a tecnologie avanzate e ai riconoscimenti ottenuti da importanti associazioni del settore, Agrano si conferma un leader nella produzione di semilavorati per la panificazione professionale. In questo ricettario ne evidenzieremo i plus, attraverso alcuni spunti mirati a rendere più accattivante l'offerta in vetrina.

maisano 100%

MISCELA COMPLETA IN POLVERE PER LA REALIZZAZIONE DI PANE AL MAIS.
IDEALE ANCHE PER BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, CROISSANT E SNACK.

plus di prodotto:

- Lavorazione diretta.
- Adatto anche per precottura o congelazione.
- Pane sapido dal colore accattivante.



PAGNOTTE PANNOCCHIA (ricetta base)

1000 g **MAISANO 100%**
500 g acqua
30 g lievito di birra
q.b. **DECORMAIS** per decorare

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: 50 min. • Tempo di cottura: 40 min. • Temperatura di cottura: 220°C

Impastare tutti gli ingredienti e dopo un riposo di circa 20 min. formare i pastelli in forme allungate, spennellarli con acqua, decorarli con Decormais e metterli a lievitare per 50 min. Prima di infornare incidere ogni singolo pezzo per creare l'effetto della pannocchia. A metà cottura aprire la valvola del forno per far diminuire la temperatura di ca. 15°C.



SCHIACCIE DI MAIS

700 g **MAISANO 100%**
300 g **CRE-S PLUS**
50 g olio e.v.o.
30 g lievito di birra
450 g acqua

Salamoia:
100 g olio e.v.o.
100 g acqua
6-7 g 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 temperatura ambiente. Dividere l'impasto in pani da 400 g, arrotondare, ungerne 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 la salamoia e tagliare dei quadrati 10x10 cm. Cuocere a 200°C per 9-10 min. senza vapore. Confezionare il prodotto una volta raffreddato.



SOLI D'ORIENTE

300 g **MAISANO 100%**
200 g farina 00 debole
150 g uova intere
40 g zucchero
150 g burro
8 g sale

Aromatizzazione:
10 g zenzero liofilizzato
q.b. sesamo

Miscelare burro, zucchero e sale, quindi unire le uova e successivamente le farine precedentemente miscelate con lo zenzero. Lavorare in planetaria per 1-2 min. con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 4,5 mm e stampare con forma rotonda cappettata. Spennellare la superficie del biscotto con acqua e uovo e cospargere con del sesamo. Cuocere a 170°C per 12 min.

granopan 100%

MISCELA COMPLETA IN POLVERE PER PANE ALLA SEGALE.
IDEALE ANCHE PER BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, CROISSANT E SNACK.

plus di prodotto:

- Con semi di lino e girasole.
- Elevata succosità.
- Velocità e praticità.

FILONCINO E PAGNOTTA (ricetta base)

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 di cottura: 45-50 min. • Temperatura di cottura: a 240°C

Impastare tutti gli ingredienti e dopo un riposo di circa 30-40 min, formare i pastelli in forme rotonde o allungate, spennellarli con acqua, passarli nel sesamo/semi di papavero/muesli. Mettere a lievitare per 55-60 min. Prima di infornare incidere ogni singolo pezzo. A metà cottura aprire la valvola del forno per far diminuire la temperatura di ca. 15°C.

CORNETTI CON SEMI

800 g **GRANOPAN 100%**
200 g farina
30 g lievito
500 g acqua
100 g burro

550 g burro per sfogliare

Impastare come d'abitudine. L'impasto dovrà risultare liscio ed elastico. Dopo un riposo di 10 min. stendere l'impasto e posizionarlo in frigorifero per almeno 40-50 min. Quando l'impasto si sarà raffreddato sfogliare con 350 gr di burro ogni kg di pasta, dando una piega a tre e una a quattro. Stendere ad uno spessore di 4 mm e tagliare a triangolo. Formare come un croissant e depositare in teglia. Far lievitare per 60-70 min. circa a 25°C e infornare a 190°C (il tempo di cottura andrà in funzione della pezzatura). Per un cornetto dal peso di 50-60 gr serviranno circa 12-14 min.

CERCHI DI SICILIA

300 g **GRANOPAN 100%**
200 g farina 00 debole
150 g uova intere
40 g zucchero
150 g burro
8 g sale
50 g capperi (lavati dal sale)

Miscelare burro, zucchero e sale, quindi unire le uova e successivamente le farine precedentemente miscelate con i capperi leggermente sminuzzati. Lavorare in planetaria per 1-2 min. con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 4 mm e stampare dalla forma rotonda con buco. Cuocere a 170°C per 13-14 min.



cana-pan 50%

MISCELA IN POLVERE AL 50% PER LA REALIZZAZIONE DI PANE ALLA CANAPA.
IDEALE ANCHE PER BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, CROISSANT E SNACK.

plus di prodotto:

- Ricco di acido linoleico (OMEGA 6).
- Gusto intenso e crosta croccante.
- Ottimo volume.



CIAMBELLA (ricetta base)

500 g **CANA-PAN 50%**
500 g farina tipo 0 (W270-280)
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: 300 g • Fermentazione finale: 45-50 minuti • Tempo di cottura (decrescente): 30-35 minuti • Temperatura di cottura: 230°C

Impastare tutti gli ingredienti e dopo un riposo di circa 20-30 min. pesare la pasta in pezzi da 300 g e arrotondare bene. Lasciare riposare i singoli pezzi per 10 min. Formare a ciambella. Cospargere di semi di sesamo (oppure spolverare con farina). Far lievitare per 45-50 min. Incidere a piacere. Cuocere a vapore a 230°C a temperatura decrescente. Dopo 10 min. aprire il tiraggio.



FOCACCIA POMODORINI & PESTO

500 g **CANA-PAN 50%**
500 g farina tipo 0
550 g acqua
30 g lievito di birra
60 g olio e.v.o.

Salamoia:
100 g olio e.v.o.
100 g acqua
6-7 g sale

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Creare pezzature da 1,2 kg e porre l'impasto in un recipiente unto. Lasciare puntare per ca. 10 min. Formare in modo oblungo, depositare le forme ottenute in teglie 60x40 precedentemente unte con Formstac e schiacciare delicatamente con i polpastrelli. Ripetere l'operazione ogni 15 min. fino a che la pasta non andrà a ricoprire tutta la teglia (circa 3 volte). Ungere la superficie con la salamoia. Condire a piacere con pomodorini e pesto. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. Infornare a 220°C per 18-20 min.



TARALLINI

500 g **CANA-PAN 50%**
500 g **CRE-S PLUS**
30 g lievito di birra
100 g olio e.v.o.
300 g vino bianco fermo
200 g 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.

STELLE MEDITERRANEE

200 g **CANA-PAN 50%**
300 g farina 00 debole
150 g uova intere
40 g zucchero
150 g burro
8 g sale

Aromatizzazione:
6 g rosmarino essiccato

Miscelare burro, zucchero e sale, quindi unire le uova e successivamente le farine precedentemente miscelate con il rosmarino. Lavorare in planetaria per 1-2 min. con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 3,5 mm e stampare con coppapasta a forma di stella. Cuocere a 170°C per 10-11 min.



mix fibra & fit

PREPARATO IN POLVERE PER PANE MULTICEREALI.
IDEALE ANCHE PER BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, CROISSANT E SNACK.

 plus di prodotto:

- Impasto diretto.
- Ottima digeribilità.
- Freschezza prolungata nel tempo.



PAN BAULETTO MULTICEREALI (ricetta base)

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: 40 min. • Tempo di cottura (decescente): 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 un riposo di circa 30 minuti, formare dei filoncini e depositarli in stampi da plumcake precedentemente unti. Cospargere la superficie con q.b. di Mix Fibra&Fit. Far lievitare per 40 min. Infornare a vapore a temperatura decrescente. Aprire il tiraggio dopo 10 minuti.



FETTE BISCOTTATE

500 g **MIX FIBRA&FIT**
500 g farina integrale di frumento/farina di frumento
50 g lievito di birra
750 g acqua

Seguire il procedimento del "Pan Bauletto Multicereali" sino alla cottura. Ricavare dal bauletto delle fette da tostare a 160°C per 14 min. in teglia.



PAGNOTTA

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: 40 minuti • Tempo di cottura (decescente): 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 un riposo di circa 30 min, formare a pagnotta. Cospargere la superficie con q.b. di Mix Fibra&Fit. Far lievitare per 40 min. e incidere. Infornare a vapore a temperatura decrescente. Aprire il tiraggio dopo 10 minuti.

SFOGLIE INTEGRALI

500 g farina tipo 0 (W220)
500 g **MIX FIBRA&FIT**
40 g lievito di birra
600 g acqua

Salamoia:
100 g olio e.v.o.
100 g acqua
6-7 g 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 temperatura ambiente. Stendere l'impasto ad altezza 2-3 mm, tagliare con un coppapasta tondo diametro 5 cm. 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.



avana & fit

PREPARATO IN POLVERE PER PANE CON CRUSCA DI AVENA.
IDEALE ANCHE PER BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, CROISSANT E SNACK.

plus di prodotto:

- Con crusca di avena.
- Ottima fonte di fibre.



CIABATTA

500 g **AVANA&FIT**
500 g farina di frumento
30 g lievito di birra
780 g acqua

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 3 min. 1a velocità + 12 min. 2a velocità • Temperatura dell'impasto: 26-27°C • Riposo: 30 min. • Fermentazione finale: 20 min. • Temperatura di cottura: 230°C, scendendo a 210°C con vapore, aprire la valvola gli ultimi 10 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti, avendo cura di implementare l'acqua un po' per volta. Depositare l'impasto in un recipiente leggermente unto con Formstac. Lasciare riposare per 30 min. Capovolgere l'impasto su un piano leggermente infarinato. Pezzare in ciabatte da 350 g e decorare in superficie con avena decorticata. Lasciare lievitare a temperatura ambiente per 20 min. circa. Infornare e cuocere come da indicazione.



PAGNOTTA RUSTICA

500 g **AVANA&FIT**
500 g farina di frumento
30 g lievito di birra
780 g acqua

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 3 min. 1a velocità + 12 min. 2a velocità • Temperatura dell'impasto: 26-27°C • Riposo: 30 min. • Fermentazione finale: 30 min. • Tempo di cottura: 35-40 min. • Temperatura di cottura: 220°C, scendendo a 210°C con vapore, aprire la valvola gli ultimi 10 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti, avendo cura di implementare l'acqua un po' per volta. Depositare l'impasto in un recipiente leggermente unto con Formstac. Lasciare riposare per 30 min. Capovolgere l'impasto su un piano leggermente infarinato. Pezzare in pagnotte da 500 g. Depositare in cestini di vimini tondi leggermente infarinati per creare la decorazione in superficie e lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 30 min. Sformare e incidere. Infornare per 35-40 min. e cuocere come da indicazione.



ZOCCOLETTI

500 g **AVANA&FIT**
500 g farina di frumento
30 g lievito di birra
780 g acqua

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 3 min. 1a velocità + 12 min. 2a velocità • Temperatura dell'impasto: 26-27°C • Riposo: 30 min. • Fermentazione finale: 20 min. • Temperatura di cottura: 230°C, scendendo a 210°C con vapore, aprire la valvola gli ultimi 10 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti, avendo cura di implementare l'acqua un po' per volta. Depositare l'impasto in un recipiente leggermente unto con Formstac. Lasciare riposare per 30 min. Capovolgere l'impasto su un piano leggermente infarinato. Pezzare in zoccoletti da 80 g e lasciare lievitare a temperatura ambiente per 20 min. circa. Infornare e cuocere come da indicazione.



PAGNOTTA A FIORE

500 g **AVANA&FIT**
500 g farina di frumento
30 g lievito di birra
700 g acqua

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 3 min. 1a velocità + 12 min. 2a velocità • Temperatura dell'impasto: 26-27°C • Riposo: 30 min. • Fermentazione finale: 30 min. • Tempo di cottura: 25-30 min. • Temperatura di cottura: 230°C, scendendo a 210°C con vapore, dopo 3 minuti aprire la valvola.

Impastare tutti gli ingredienti, avendo cura di implementare l'acqua un po' per volta. Depositare l'impasto in un recipiente leggermente unto con Formstac. Lasciare riposare per 30 min. Capovolgere l'impasto su un piano leggermente infarinato. Pezzare e formare in pagnotte da 250 g e decorare in superficie e con avena decorticata. Lasciare lievitare a temperatura ambiente per 30 min. circa. Incidere a spicchi. Infornare e cuocere come da indicazione per 25-30 min.



TOSTATI ALL'AVENA

500 g **AVANA&FIT**
500 g **CRE-S PLUS**
30 g lievito di birra
500 g acqua
Per sfogliare:
230 g burro o margarina
Salamoia:
200 g acqua
8 g sale

Aromatizzazione
(da cospargere sulla superficie): granella di nocciola e peperoncino o a piacere rosmarino/origano sesamo/semi di 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 temperatura ambiente. Coprire e riporre in frigorifero per 30 min. Sfogliare con burro o margarina freddi dando due pieghe a quattro. Stendere l'impasto ad altezza 3-4 mm, spennellare con la salamoia e cospargere sulla superficie l'aromatizzazione scelta. Tagliare dei listarelli 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.



RUSTICI ITALIANI

100 g **AVANA&FIT**
100 g farina 00 debole
200 g farina di mandorle
160 g burro
40 g vino bianco

Aromatizzazione:
160 g formaggio grattugiato
o 60 g pomodoro concentrato
o 60 g patè olive

Montare il burro con il vino, quindi aggiungere Avana&Fit, la farina 00 e la farina di mandorle precedentemente miscelate tra loro, ed infine la parte aromatizzante. Lavorare in planetaria per 1-2 min. con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Per la formatura arrotolare dei filoncini di pasta dal diametro di 3-4 cm, quindi tagliare dei dischetti della larghezza di 5-6 mm. Cuocere a 170°C per 13-14 min.

Kurbix delux

PREPARATO IN POLVERE PER PANI SPECIALI CON SEMI DI ZUCCA.
IDEALE ANCHE PER BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, CROISSANT E SNACK.

plus di prodotto:

- Con semi di zucca della Stiria.
- Ottima succosità, senza aggiunta di olio o altri tipi di grasso.
- Per pane sofficissimo.



PAGNOTTE AI SEMI DI ZUCCA (ricetta base)

500 g **KURBIS DELUX**
500 g farina di tipo 0 (W270-280)
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 • Tempo di cottura: 45 min. circa • Temperatura di cottura: 220°C, scendendo a 200°C

Impastare come di consueto gli ingredienti, avendo cura di implementare l'acqua un po' per volta. Depositare in un recipiente leggermente unto con Formstac. Lasciare riposare per 20 min. Formare a pagnotta senza degassare l'impasto, spennellare la superficie con l'albume, applicare i semi di zucca e incidere. Lasciare lievitare a temperatura ambiente. Cuocere a 220°C, scendendo a 200°C con vapore, aprendo la valvola gli ultimi 15 min. Nota: l'impasto in un primo momento potrà risultare coloso, ma l'effetto scomparirà dopo il riposo di 20 min.



FOCACCIA AI SEMI DI ZUCCA & ROSMARINO

500 g **KURBIS DELUX**
500 g farina di grano tenero tipo 550
22 g sale
30 g lievito
650 g acqua

Salamoia:
100 g olio e.v.o.
100 g acqua
6-7 g sale

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice spirale o tuffante, oppure in planetaria attrezzata con gancio. Creare pezzature da 1,2 kg e porre l'impasto in un recipiente unto. Lasciare puntare per ca. 10 min. Formare in modo oblungo e depositare le forme ottenute in teglie 60x40 precedentemente unte con Formstac e schiacciare delicatamente con i polpastrelli. Ripetere l'operazione ogni 15 min. fino a che la pasta non andrà a ricoprire tutta la teglia (circa 3 volte). Ungere la superficie con la salamoia. Condire a piacere con rosmarino. Lasciar lievitare a 28°C con il 75% U.R. per 45 min. Infornare a 220°C per 18-20 min.

artigiano farro

PASTA A BASE DI FARRO PER PANIFICAZIONE. IDEALE PER PANE AL FARRO, PANINI, GRISSINI, BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, PIZZA, CROISSANT, SNACK, CAKE SALATI, ECC.

plus di prodotto:

- Con chicchi di farro.
- Da aggiungere direttamente alla vostra farina in fase di lavorazione.
 - Per prodotti di panificazione friabili, dalla crosta fine, dal profumo caratteristico e con una migliore shelf-life.



BAULETTO CLASSICO

4000 g farina tipo "0"
1250 g **ARTISANO FARRO**
2400 g acqua
60 g lievito di birra
80 g sale
40 g **GARANTA AGRANATURALE**

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale. Integrare il sale a metà lavorazione. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Riposo 15 minuti a temperatura ambiente. Formare e riporre in cella per 50-60 minuti a 30°C con il 75-80% di umidità. Decorare, incidere e infornare a 220°C con vapore. Il tempo di cottura varia in funzione della forma (es. per un filoncino da 250 g si consigliano 28-30 minuti).

**Per caratterizzare ulteriormente il gusto del pane aumentare la quantità di Artisano.*



GRISSINI

2000 g farina tipo "0"
20 g olio e.v.o.
10 g zucchero
40 g sale
20 g **GARANTA AGRANATURALE**
700 g **ARTISANO FARRO**
40 g lievito di birra
1250 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale e l'olio. Integrare sale e olio a metà lavorazione. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Formare dei filoni e depositarli su un'asse e ungerli. Lasciar riposare a temperatura ambiente fino al raddoppio del loro volume (60-90 min. circa). Porzionare i filoni ricavando dei grissini stirati. Riposo 15 minuti a temperatura ambiente. Infornare per circa 15 min. a 220°C con vapore.



TANTE ALTRE RICETTE DISPONIBILI NEL RICETTARIO "ARTISANO"!

artigiano avena

PASTA A BASE DI AVENA PER PANIFICAZIONE. IDEALE PER PANE ALL'AVENA, PANINI, GRISSINI, BISCOTTERIA SALATA, FOCACCIA, PIZZA, CROISSANT, SNACK, CAKE SALATI, ECC.

plus di prodotto:

- Con chicchi di avena.
- Da aggiungere direttamente alla vostra farina in fase di lavorazione.
 - Per prodotti di panificazione friabili, dalla crosta fine, dal profumo caratteristico e con una migliore shelf-life.



PANE IN CAMICIA

1000 g farina tipo "1"
800 g acqua
22 g sale
20 g miele
25 g lievito di birra
300 g **ARTISANO AVENA**
10 g **GARANTA AGRANATURALE**

Impastare il 60% di acqua con farina e Artisano. Riposo 40-50 minuti a temperatura ambiente (autolisi). Aggiungere sale, miele e lievito. Incordare bene l'impasto. Togliere un pezzetto di impasto per incamiciare successivamente il pane e aggiungere la restante acqua finché l'impasto non sarà liscio. Riposo 50 minuti. Formare delle pagnotte. Stendere il precedente pezzo d'impasto tenuto per la camicia a circa 4 mm e incamiciare le pagnotte. Lasciar riposare 30 minuti, incidere a croce e infornare con vapore per 45 minuti a 220°C.



FOCACCIA

2000 g farina tipo "0"
170 g olio e.v.o.
25 g **GARANTA AGRANATURALE**
40 g sale
40 g malto
70 g lievito di birra
700 g **ARTISANO AVENA**
1200 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale e l'olio. Integrare sale e olio a metà lavorazione. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Riposo 15-20 minuti a temperatura ambiente. Formare delle pagnottelle da 1300 g per teglie 60x40 cm (o 300 g per teglia tonda Ø 24 cm). Adagiare l'impasto nelle teglie unte e porre in cella per 20 minuti circa. Uniformare l'impasto sulla teglia e lasciar riposare nuovamente in cella per 20 minuti. Terminare di uniformare l'impasto sulla teglia e mettere in cella per 30 minuti. Lasciare a temperatura ambiente per circa 20 minuti, finché l'impasto non sarà asciutto. Premere con i polpastrelli e cospargere di salamoia. Infornare a 250°C per 15 minuti.



TANTE ALTRE RICETTE DISPONIBILI NEL RICETTARIO "ARTISANO"!

DA NON DIMENTICARE...

Garanta agranaturale

MIGLIORATORE IN POLVERE PER LA PRODUZIONE DI PANE, PANINI E BRIOCHES.

 plus di prodotto:

• Senza emulsionanti.



Decormais

MAIS ESTRUSO PER DECORAZIONE.

 plus di prodotto:

• Gusto e colore caratteristico.







 **AGRANO**


MARTIN BRAUN GRUPPE

Cresco S.p.A. Unipersonale
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.
cresco@cresco.it
www.cresco.it