

Pane & Riso linea Tradizionali



Pani Tradizionali

SCHEDE DI PRODOTTO

*I semilavorati naturali per panificatori artigiani
per la preparazione del tipico pane italiano*

Pane & Riso linea Tradizionali

<h2>PANGRECO</h2> <p><i>Ciabatta croccante e base per sfiziosità salate</i></p>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	La semola di grano duro conferisce al prodotto un gusto particolare; il pane si presenta con una crosta dal caratteristico colore dorato ed è particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza. Pangreco è la miscela ideale per creare basi salate per ricette sfiziose (vedi Ricettario <i>Sfiziosità Pane & Riso</i>)
Ricetta base per ciabatta:	Ingredienti: miscela pangreco, 60 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale: - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto Far riposare l'impasto 15- 20 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Cartellinatura prodotto finito	Pane alla semola e al destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00 con aggiunta di glutine, acqua, semola di grano duro, lievito, sale, destrosio emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea Tradizionali

SOLEDIPUGLIA

Pane Pugliese di grano duro

Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, lievito madre essiccato, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane di grossa pezzatura (pagnotta o filone) costituito esclusivamente da semola di grano duro, di cui conserva l'aspetto dorato ed il sapore caratteristico arricchito dalla presenza del lievito madre essiccato.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela di farine per sole di puglia, 70 % acqua, 3 % lievito, 2,2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 30- 40 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 30-40 minuti. Infornare e cuocere senza vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Cartellinatura prodotto finito	Pane di semola di grano duro. Ingredienti : semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, sale, farina di cereali maltati, lievito madre essiccato.

Pane & Riso linea Tradizionali

TARTAPAN <i>Pane tartaruga</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina di mais, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	La farina di mais di tipo integrale conferisce al prodotto un gusto particolare; il pane si presenta con una crosta dal caratteristico colore dorato ed è particolarmente apprezzato per la sua croccantezza e leggerezza.
Ricetta base:	Ingredienti: miscela tartapan, 54 % acqua, 4 % lievito, 4% olio d'oliva, 2% sale con impastatrice a spirale: - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto Far riposare l'impasto 15- 20 minuti circa; spezzare e formare l'impasto in pezzi da 90 g e lavorarli alla mantovana. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 45 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per circa 20 min. Aprire i tiraggi 5 min prima di sfornare.
Analisi microbiologiche:	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Cartellinatura prodotto finito	Pane al mais, al destrosio e olio di oliva Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00 con aggiunta di glutine, acqua, farina di mais, lievito, olio di oliva, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati. .

Pane & Riso linea Tradizionali

PANDARABIA <i>Pane Arabo</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dalla forma inconfondibile, morbido e gustoso.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela pandarabia, 57 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e laminare l'impasto in modo da ottenere dei dischi di pasta di uno spessore molto sottile. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 40-45 minuti. Infornare e cuocere con vapore a forno caldo 250 °C. Se si vuole ottenere l'arabo vuoto dopo la spezzatura lasciare riposare la pasta per 10 15 min prima di laminarli.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: <i>assenti in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25g</i></p>
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Cartellinatura prodotto finito	Pane tipo 0 al destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di glutine, acqua, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea Tradizionali

PANDARABIA AI FIOCCHI D'AVENA <i>Pane Arabo ai fiocchi d'avena</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata a fiocchi d'avena, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dalla forma inconfondibile, morbido, ricco e gustoso.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela pandarabia ai fiocchi d'avena, 57 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e laminare l'impasto in modo da ottenere dei dischi di pasta di uno spessore molto sottile. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 40-45 minuti. Infornare e cuocere con vapore a forno caldo 250 °C. Se si vuole ottenere l'arabo vuoto dopo la spezzatura lasciare riposare la pasta per 10 15 min prima di laminarli.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: assenti in 1g Salmonella: assente in 25g</p>
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Cartellinatura prodotto finito	Pane tipo 0 al destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di glutine, acqua, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.

Pane & Riso linea Tradizionali

PANDORIENTE <i>alla soja</i>	
Ingredienti:	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con farina e granella di soja, lecitina di soja e farina di cereali maltati.
Risultato finale:	Pane dal gusto delicato, arricchito dalla presenza di granella di soja.
Ricetta base:	<p>Ingredienti: miscela pandoriente, 56 % acqua, 4 % lievito, 2% sale con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito ed il sale; impastare bene- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto <p>Far riposare l'impasto 10 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 50-60 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.</p>
Analisi microbiologiche:	<p>Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Coliformi fecali: <i>assenti in 1g</i> Salmonella: <i>assente in 25g</i></p>
Caratteristiche dell'imballo:	sacchi di carta da 25 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Cartellinatura prodotto finito	Pane alla soja e destrosio Ingredienti : farina di grano tenero tipo 00 con aggiunta di glutine, acqua, farina e granella di soja, lievito, sale, destrosio, emulsionante: lecitina di soja, farina di cereali maltati.