

MACINIAMO BUONE IDEE

EVIVA

PANE

Lievito madre essiccato attivo



MOLINO MERANO SRL
Zona Industriale 7
39011 Lana (BZ), Italy
T +39 0473 497 220
F +39 0473 497 238
info@molinomerano.it



LINEA FULLY ACTIVE

ottodesign.it



www.molinomerano.it

RICETTA BASE

BIGA

Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	5.000 g
Acqua	3.000 g
Eviva	1.000 g
Totale	9.000 g

TEMPI D'IMPASTO: 8+2 min
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 12-14 ore a 27°C

IMPASTO PRINCIPALE

Biga	9.000 g
Farina di grano tenero tipo 0 (W 210/230)	5.000 g
Acqua	5.500 g
Sale	200 g
Totale	19.700 g

TEMPI D'IMPASTO: 10+5 minuti
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 60 minuti a 30°C
 PASTONI DA: 400/600 g
 LIEVITAZIONE: ca. 90 minuti a 30°C e 85% di umidità

COTTURA:
 220°C/210°C, ca. 45 minuti con vapore, ultimi 10 min. a valvola aperta

ISTRUZIONI:
 Impastare per 10 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità. Dopo il tempo di riposo, tagliare l'impasto a peso desiderato e formare a piacere. Dopo la lievitazione cuocere con vapore. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.



CON LIEVITI
 E LATTOBACILLI ATTIVI



CON GRANO DURO

BIGA

Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	5.000 g
Acqua	3.000 g
Eviva	1.000 g
Totale	9.000 g

TEMPI D'IMPASTO: 8+2 min
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 12-14 ore a 27°C

IMPASTO PRINCIPALE

Biga	9.000 g
Semola di grano duro rimacinata	5.000 g
Acqua	7.000 g
Sale	200 g
Totale	21.200 g

TEMPI D'IMPASTO: 10+5 minuti
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 60 minuti a 30°C
 PASTONI DA: ca. 600 g
 LIEVITAZIONE: ca. 90 minuti a 30°C e 85% di umidità.

COTTURA:
 220°C/210°C, ca. 45 minuti con vapore, ultimi 10 min. a valvola aperta

ISTRUZIONI:
 Impastare per 10 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità. Dopo il tempo di riposo, tagliare l'impasto a peso desiderato e formare a piacere. Dopo la lievitazione cuocere con vapore. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

CON SEGALE

BIGA

Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	5.000 g
Acqua	3.000 g
Eviva	1.000 g
Totale	9.000 g

TEMPI D'IMPASTO: 8 min
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 12-14 ore a 27°C

IMPASTO PRINCIPALE

Biga	9.000 g
Farina di segale tipo 0	2.500 g
Farina di segale tipo 1	2.500 g
Acqua	4.500 g
Sale	200 g
Totale	18.700 g

TEMPI D'IMPASTO: 8+2 minuti
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 60 minuti a 30°C
 PASTONI DA: ca. 400/600 g
 LIEVITAZIONE: ca. 90 minuti a 30°C e 85% di umidità

COTTURA:
 220°C/210°C, ca. 45 minuti con vapore, ultimi 10 min. a valvola aperta

ISTRUZIONI:
 Impastare per 8 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità. Dopo il tempo di riposo, tagliare l'impasto a peso desiderato e formare a piacere. Dopo la lievitazione cuocere con vapore. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati. Si possono aggiungere a piacere 100 g di aceto di mele.



RITORNA IL SAPORE
 DI UNA VOLTA



CON FARRO

BIGA

Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	5.000 g
Acqua	3.000 g
Eviva	1.000 g
Totale	9.000 g

TEMPI D'IMPASTO: 8+2 min
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 12-14 ore a 27°C

IMPASTO PRINCIPALE

Biga	9.000 g
Farina di farro integrale fine	2.500 g
Farina di farro bianca	2.500 g
Acqua	6.000 g
Sale	200 g
Totale	20.200 g

TEMPI D'IMPASTO: 10+5 minuti
 TEMPERATURA IMPASTO: ca. 25-27°C
 RIPOSO IMPASTO: 60 minuti a 30°C e 80% di umidità
 PASTONI DA: ca. 400/600 g
 LIEVITAZIONE: ca. 90 minuti

COTTURA:
 220°C/210°C, ca. 45 minuti con vapore, ultimi 10 min. a valvola aperta

ISTRUZIONI:
 Impastare per 10 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità. Dopo il tempo di riposo, tagliare l'impasto a peso desiderato e formare a piacere. Dopo la lievitazione cuocere con vapore. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

Articolo	Unità	Dosaggio
6271	5 kg	10%

LINEA FULLY ACTIVE

Prodotti a lievitazione naturale con lieviti e lattobacilli attivi.

Vantaggi:

- > Lievitazione naturale senza l'aggiunta di agenti di panificazione
- > Alta stabilità e tolleranza nella fermentazione
- > Alveolatura caratteristica: mollica morbida ed aperta
- > Prodotti da forno particolarmente aromatici e digeribili
- > Aumento della shelf-life dei prodotti

Miscela con lievito madre essiccato attivo, cioè con lieviti autoctoni e lattobacilli attivi. Per prodotti a lunga fermentazione. Ideale per creare pane di media-grande pezzatura. Completa il ciclo di fermentazione senza che sia necessario aggiungere lievito di birra.

IL LIEVITO MADRE. UN TESORO NATURALE TUTTO DA CONOSCERE

Noi creiamo il nostro Lievito Madre in un ambiente perfettamente controllato in termini di sicurezza, igiene e temperature, utilizzando i sistemi più avanzati di analisi nel nostro laboratorio. Le fermentazioni interne tra lattobacilli e lieviti sono garantite dai rinfreschi giornalieri utilizzando unicamente farine pregiate e acqua purissima.

