

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.

RITORNA IL SAPORE DI UNA VOLTA



MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE

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



EUFORIA



PANETTONE, PANDORO, COLOMBA...

Miscela con lievito madre essiccato attivo



LINEA FULLY ACTIVE



MOLINO MERANO
MERANER MÜHLE

EUFORIA

PANETTONE, COLOMBA

PREIMPASTO SERALE

Ricetta conforme al DM del 22/07/05

Farina di grano tenero tipo 0	600 g
Gran lievitati	
Euforia	200 g
Zucchero	100 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	100 g
Acqua	450 g
Burro	200 g
Totale	1.650 g

ISTRUZIONI:

Iniziate a impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino a ottenere un impasto asciutto e liscio.

A questo punto aggiungete il burro.

Temperatura d'impasto di ca. 24-27°C.

Fate lievitare in una cella di lievitazione a 27°C per 12-14 ore circa finché non avrete un volume tre volte quello iniziale.

IMPASTO

Preimpasto	1.650 g
Farina tipo 0 Gran lievitati	400 g
Zucchero	300 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	150 g
Acqua	100 g
Burro	300 g
Sale	12 g
Frutta candita e/o uvetta	800 g
Latte magro in polvere	35 g
Aromi	q.b.
Totale	3.747 g



CONTROLLO
LIEVITAZIONE



ISTRUZIONI:

Impastate il preimpasto, la farina e l'acqua finché non otterrete un impasto asciutto e liscio. Aggiungete, nell'ordine, lo zucchero ed il sale, il tuorlo, il burro e, infine, la frutta e/o uvetta.

La temperatura d'impasto dovrà essere 24-27°C. Lasciate puntare l'impasto per circa 30-45 minuti in cella a 30°C e 80% UR. Poi spezzare, tornire due volte e porre negli appositi stampi e fare lievitare per ca. 4-5 ore in cella lievitazione a 30°C 80% UR. Rifinite a piacere.

Tempi di cottura indicativi: Per un panettone da 1 kg 35 minuti a valvola chiusa + 20 minuti a valvola aperta con 10°C in meno. Le temperature orientative: 180°C e 170°C per la seconda fase. Naturalmente, la ricetta va adattata ai macchinari utilizzati.



CON LIEVITI
E LATTOBACILLI ATTIVI

PANDORO

PREIMPASTO ORE 11.00

Ricetta conforme al DM del 22/07/05

Farina tipo 0 Gran lievitati	600 g
Euforia	200 g
Zucchero	150 g
Tuorlo d'uovo (cat. A)	150 g
Latte liquido	200 g
Burro	150 g
Uovo intero (cat. A)	250 g
Lievito compresso*	8 g
Totale	1.708 g

ISTRUZIONI:

Iniziate a impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino a ottenere un impasto asciutto e liscio. Temperatura impasto 24-27°C. A questo punto aggiungete il burro. Fate lievitare coperto con nylon in una cella di lievitazione a 28°C per 5 ore, finché non avrete un volume tre volte quello iniziale.

CONTROLLO
LIEVITAZIONE



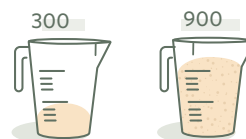
BIGA ORE 14.00

Farina tipo 0 Gran lievitati	200 g
Zucchero	50 g
Uovo intero (cat. A)	120 g
Lievito compresso*	8 g
Totale	378 g

ISTRUZIONI:

Per la preparazione della biga, impastate gli ingredienti a temperatura d'impasto 24-27°C e fate poi lievitare il tutto coperto con nylon in cella per ca. 2 ore a 28°C., finché non avrete un volume tre volte quello iniziale.

CONTROLLO
LIEVITAZIONE



EMULSIONE (PREPARARE IN ANTICIPO)

Burro	550 g
Zucchero impalpabile	350 g
Burro di cacao fuso	50 g
Sale	12 g
Aromi	q.b.
Totale	962 g

ISTRUZIONI:

Potete preparare l'emulsione in anticipo montando tutti gli ingredienti insieme. Lasciare il tutto ad una temperatura ambiente (18-25°C).

IMPASTO ORE 16.00

Preimpasto	1.708 g
Biga	378 g
Farina tipo 0 Gran Lievitati	200 g
Latte	100 g
Emulsione	962 g
Totale	3.348 g

*Dimezzare la quantità per impasti superiori a 8 kg

ISTRUZIONI:

Impastate il preimpasto, la biga, la farina ed il latte finché non otterrete un impasto asciutto e liscio. Temperatura impasto 24-27°C. Aggiungete gradualmente l'emulsione. Lasciate puntare l'impasto per circa 30 minuti in cella a 28°C 80% UR, poi spezzate, tornite e mettete il tutto negli appositi stampi. Fate lievitare per ca. 12 ore in cella di lievitazione a 18°C e 80% UR, oppure coprite gli stampi con nylon. Quando la cupola del pandoro emergerà dallo stampo per circa 3 cm infornate. Tempi di cottura indicativi: Per un pandoro da 1 kg 35 minuti a valvola chiusa + 25 minuti a valvola aperta con 10°C in meno. Le temperature orientative: 170°C e 160°C per la seconda fase.

Naturalmente, la ricetta va adattata ai macchinari utilizzati.

EUFORIA

Miscela con lievito madre essiccato attivo, cioè con lieviti autoctoni e lattobacilli attivi. Per prodotti a lunga fermentazione.

Articolo	Unità	Dosaggio
6272	5 kg	20%

LINEA FULLY ACTIVE

Prodotti a lievitazione naturale con lieviti e lattobacilli attivi.

Vantaggi:

- > 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