



MIX CEREALI & SEMI



FiorFiore

PANIFICAZIONE

Azteco

Per la produzione di pane con chia, quinoa e semi di girasole a base di farina integrale di grano tenero e semola di grano duro. Perfettamente in linea con i moderni trend di consumo perché ricco in cereali e privo di emulsionanti.

CARATTERISTICHE

- ✓ Con chia, quinoa e girasole
- ✓ Con lievito madre di frumento in polvere
- ✓ Senza emulsionanti

Le ricette dei campioni

PIRAMIDE AZTECA

Azteco	2500 g
Acqua	1300 g
Lievito compresso	50 g

Per la decorazione:

FiorFiore Grani Bianchi q.b.

Impastare tutti gli ingredienti 3 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda, fino ad ottenere un impasto liscio (T impasto: 26°C). Dividere la pasta e metterne a lievitare 2400 g per 40 min a 26°C. Abbassare l'impasto restante a circa 1 cm e riporlo a raffreddare in frigorifero coperto. Spezzare l'impasto lievitato in pezzi da 600 g e formare delle palline, poi mettere a lievitare per altri 10 minuti circa a 27°C e 75%U.R. Nel frattempo, stendere le camicie a 2,7 mm e ritagliare un quadrato 20x20cm con l'aiuto di un coppapasta. Usare un mattarello per abbassare i lati delle sfere lievitate per ottenere una piramide, quindi inumidire la superficie della base e passarla nei Grani Bianchi. Appoggiare la piramide sul quadrato di pasta precedentemente formato e chiudere. Posizionare in un cestino squadrato rivestito di carta forno e mettere a lievitare per 50 minuti a 27°C e 75% U.R. Decorare la superficie con l'aiuto di uno stencil, incidere la camicia e infornare a 210°C per 35 minuti con vapore.



Christian Trione e Riccardo Liccione
Campioni del Mondo
 "Bread in The City" - SIGEP 2017

