



Master Martini



MIX PER PANIFICAZIONE

Pan Casale

Per la produzione di pane scuro multicereali caratterizzato da ottimo sviluppo, crosta croccante e taglio pulito. La speciale formulazione con lievito naturale e senza emulsionanti permette di realizzare prodotti finiti in linea con i moderni trend alimentari.

FILONE

Pan Casale	1000 g
Acqua	600-650 g
Lievito di birra	40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15-20 minuti, senza coprirlo. Spezzare l'impasto e formare delle pagnotte da 400-450g l'una ed arrotolarle. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 75% per 50-60 minuti. Decorare a piacere la superficie. Cuocere in forno statico a 180-200°C o in forno ventilato a 165-185°C per 40-45 minuti.

GRISSINO

Pan Casale	1000 g
Acqua	440 g
Olio vegetale	100 g
Lievito di birra	40 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto a temperatura ambiente per 15 minuti dopo aver spennellato la superficie con olio. Laminare l'impasto dando una piega a 3 e una piega a 4 e formare delle strisce rettangolari di impasto di 1 cm di larghezza. Far lievitare in cella a 30°C e umidità 80% per 1 ora circa. Decorare a piacere la superficie. Cuocere in forno statico a 200°C o in forno ventilato a 180-190°C per 20-22 minuti (di cui gli ultimi 10 con tiraggio aperto).



CARATTERISTICHE

- ✓ Senza emulsionanti
- ✓ Con 8 semi / cereali
- ✓ Con lievito naturale



CODICE	CONFEZIONE	PESO	PALLETTIZZAZIONE
AM20TA	Sacco	15 kg	750 kg (4 sacchi x 12 strati + 2)



Via Gardizza, 9/b
48017 Conselice (RA)
Tel. +39 0545 989511
Fax. +39 0545 989617
info@unigra.it - www.unigra.it

