Bontà Mix®

Panificazione

高品质面包房

ZI MARZOLI S.p.A.

1911 ®

Italmill®

Bontà Mix®

高品质面包房

多种产品满足每一个需求。

Italmill 是一家意大利公司，在烘焙产品方面享誉国际市场，很荣幸能够为 Bontà Mix 供应种类齐全的用品，从天然酸面团（意大利语“pasta madre”）Naturliev 到高工艺以天然酵母为基础的改进剂 Enerpan，到各种传统预拌粉，满足所有需求：Base Grano Tenero - 软质小麦，Base Grano Duro - 硬质小麦，Multicereali - 杂粮，Morbidi - 软式面包，Speciali - 专业，Soia - 大豆和 Stampati - 发酵面包。

最新产品是Molitum，石磨杂粮预拌粉，富含天然酸面团（意大利语“pasta madre”）。除了传统预拌粉外，Italmill 还提供了有机材料面包师系列，所有产品的原材料均取自有机农场，经过 CCPB (IT BIO 009) 认证，受意大利“Ministero delle Politiche Agricole e Forestali”支持。对于寻求烘焙工艺加工助剂或改良剂的人们来说，提供有完备的 Ed è Subito Pane 系列。

Italmill在品质与创新方面被认为是最先进的意大利公司之一，所有原材料均经过精挑细选，采用最前沿技术，以确保向客户提供最高品质、卫生和安全标准的产品，同时注重环保（符合 ISO 22000、OHSAS 18001 和 ISO 14001 标准要求）。

Italmill 的技术和商业部门始终关注市场和客户需求，交付专业的高品质服务。

Italmill®

天然酵母

NATURLIEV 生产过程

1 放置酵母“Pasta Madre”自发发地发酵，每天添加**Besozzi Oro Antica Tradizione** 面粉。

2 去皮取芯，即得到“Pasta Madre”，酵母和乳酸菌在這裏生长

3 三次添加 **Besozzi Oro Antica Tradizione** 面粉和增加活性酵母的数量。

4 发酵以获取最佳的最终混合比例，准备好在预先柔和中使用。

5 干燥和研磨，使得传统的意大利天然酵母总是可用并容易使用。

6 **Naturliev**
天然酵母（意大利“Pasta Madre”）可以使用了！

Naturliev

天然酵母 （意大利语“Pasta Madre”）

“0”型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”），用于自然发酵面包，使其具有无与伦比的香味和风味，保质期长。
在夜间面团准备时使用，无需啤酒酵母粉或任何形式的改进剂。
按照传统复壮方法，Italmill 从一团存放百年的天然酵母中采集了一块酸面团，仅添加面粉和水，重复几次，得到了包含最佳浓度天然酵母和乳酸杆菌的面团。
然后将面团干燥并磨粉，获得 Naturliev，这是一种高工艺粉状天然酵母（意大利语“pasta madre”）。

配料：”0” 型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）。

用量：
100 克/1 千克面粉

使用 **Naturliev** 无需啤酒酵母粉

Naturliev 为真空包装，保留了活跃意大利“pasta madre”的所有感官品质。

+ 口感更好
+ 香味更浓
+ 更容易消化
+ 具有天然酵母更长的保质期

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

Naturliev 天然酵母 （意大利语“Pasta Madre”）

自然发酵面包的传统配方

CIABATTA-PUGLIESE-ZOCCOLETTI

现成面团

面粉 W240/280	kg	10,00
NATURLIEV	kg	1,00
水	kg	6,00
共计	kg	17,00

混合时间（螺旋搅拌机）	5-7 分钟（第一速度）。
面团温度	26˚/28˚C
最后发酵	16-18 小时，温度为 25˚/27˚C

传统方法
（使用小麦粉、硬质小麦粉、全麦粉或斯佩尔特小麦面粉）

醒发

现成面团	kg	17,00
淀粉等	kg	10,00
水	kg	7,00/8,00
盐	kg	0,40/0,42

使用硬质小麦预拌粉
（使用预拌粉 *TUTTOSEMOLA - TUTTOSEMOLA con GERME - ALTAMURA - PANSEMOLA* 等）

醒发

现成面团	kg	17,00
TUTTOSEMOLA	kg	10,00
水	kg	7,00/8,00
* 盐	kg	0,40/0,42

使用杂粮预拌粉
（使用预拌粉 *PANCAMPAGNA con GERME - PANCAMPAGNA RUSTICO - PANCASERECCIO* 等）

醒发

现成面团	kg	17,00
PANCASERECCIO 等	kg	10,00
水	kg	6,00/7,00
* 盐	kg	0,40/0,42

* 如果所使用的 Bontà Mix 配方中含盐，则将用量减少至 0,200/0,210 kg。

处理：

将现成面团、面粉和 6 kg 水混合，以第一速度搅拌 8/10 分钟。

启动第二速度，加入盐和剩余的水，继续搅拌 5/6 分钟；控制确保面团结构已变得柔软劲道，此处理完成。

将面团放入涂油或撒有面粉的容器中，在 30˚C 下静置 60/90 分钟。将面团倒至撒有大量面粉的桌上。按需分割。将分割的面团放置在潮湿的发酵室，在 30˚C 下静置 60/80 分钟。放入中等蒸汽量的烤箱中，温度调为 220/230˚C，烘焙 35/40 分钟（每个面团 300/500 克），在最后十分钟开启蒸汽阀。

Italmill®

ENERPAN 以天然酸面团为基础的改进剂

Enerpan：从天然酵母（意大利语“pasta madre”）中获得的高工艺产品系列。

在Enerpan中所存在的天然酸面团的性质使其能够生产出高品质面包，量更大，香味更浓，风味更出色，保质期更长且带有传统面包的酥脆。

Enerpan 加快了面团熟化并加大了面筋弹力，从而提升了发酵的稳定性。Enerpan 是一系列特别配方产品，专用于满足意大利工艺面包师的需求。

ENERPAN

配料：”0”型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”），淀粉酶。

专门生产小型或中等大小的传统小麦粉面包，如意式恰巴塔面包、托斯卡纳面包和翁布里亚面包以及那不勒斯面包，Enerpan 可允许直接处理所有类型的面包，中等或长时间静置。

有了 Enerpan，您无需再使用发酵剂、现成面团等。

用量：所用面粉的 3%
对于量小的面粉（最多 10 kg）或低筋粉，此比率可提升至 5%。

用量和程序：

TOSCANO-UMBRO-MONTANARO

ENERPAN	kg	0.30
意大利小麦粉	kg	10.00
酵母	kg	0,10/-0,15
水	kg	6.00-6.50
盐（可选）	kg	0.03

揉捏时间：	8-10 分钟（第一速度），8-10 分钟（第二速度）
面团温度：	28-30˚C
静置：	10 分钟
形状大小：	按需
最后发酵时间：	70-90 分钟
烘焙时间：	60 分钟，220˚C，可根据大小降低至 200˚C

混合上述所有配料。如果面团数量不多，混合后静置数分钟，否则就立即进行处理。按正常工序将面团揉捏为撒上粉的面包形状。在中等温度和潮湿环境中上述时间内让其醒发，用布卷盖上。220˚C 烘焙，打开蒸汽阀约 10 分钟，然后关闭阀门直至完成，或在最后 5-10 分钟重新打开阀门 。

SECUNDUM NATURAM®

ENERPAN

用量和程序:

CIABATTE-CIABATTINE-ZOCCOLETTI

ENERPAN	kg	0.30
意大利小麦粉	kg	10.00
啤酒酵母粉	kg	0.25
盐	kg	0.20
水	kg	7.5-8

初始配料: 面粉、Enerpan、酵母和 6 L 水
揉捏（螺旋）: 8-10 分钟（第一速度），8-10 分钟（第二速度）
额外配料: 0.75-1.00 L 水和盐，然后加入 0.75-1.00 L 水
添加时间: 第二速度时，每三分钟一次 面团温度：26-27˚C
静置: 40-60 分钟
形状大小: 在撒有面粉的桌上，形状和重量照例
最后发酵时间: 40-60 分钟
烘焙时间: 230-250˚C，35-40 分钟（具体取决于大小），少量蒸汽

混合上述所有配料。然后静置 20-30 分钟，继续制作所需面包。250˚C 烘焙（时间取决于面包类型），初期注入一些蒸汽，并在接近烘焙结束时打开蒸汽阀。

ENERPAN PLUS

配料:"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语 "pasta madre"），淀粉酶，面粉处理剂：抗坏血酸。

适合于要求快速处理的直接发酵法，发酵稳定性、最终体积、香味、风味和保质期都十分出色。

Enerpan Plus 可用于任何面粉，可用于处理动植物油。

用量：所用面粉的 3%
对于量小的面粉（最多 10 kg）和低筋粉，此比率可提升至 5%。

ENERPAN PLUS

用量和程序:

MAGGIOLINI-BOCCONCINI-PANE CONDITO

意大利小麦粉	kg	10.00
ENERPAN Plus	kg	0.30
猪油或橄榄油	kg	0.40
盐	kg	0.20
酵母	kg	0.35
水 ± 2%	L	5.00

揉捏: 10 分钟（第一速度）
面团温度: 25-27˚C
静置: 10 分钟
在成形前静置: 20-30 分钟
最后发酵时间: 60-90 分钟
烘焙时间: 25-30 分钟，230-240˚C (80-100g)

混合上述所有配料。根据面包类型调整面团稠度。
如有需要，可继续塑形、滚压和印花。
如上所述让面团醒发，或者，总之，让其体积变得足够大。使用如常蒸汽量在 230-240˚C 烘焙 25-30 分钟（每块 80-100 克）。

ENERPAN ACCESS

配料:"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语 "pasta madre"），面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

将改进剂的典型性能（例如，成果保障、易于使用和大产量）与天然酵母的性能相结合。
Enerpan Access 适用于所有类型的面包和烘焙。

用量：所用面粉的 1%（最多 1.5% ）

ENERPAN C

配料:"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语 "pasta madre"），淀粉酶，面粉处理剂：抗坏血酸。

性价比极高，适合于要求快速处理的直接发酵法，最终体积、香味、风味和保质期都十分出色。
Enerpan C 可用于任何面粉，可用于处理动植物油。

用量：所用面粉的 3%
对于量小的面粉（最多 10 kg）和低筋粉，此比率可提升至 5%。

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

MOLINI BESOZZI MARZOLI S.p.A.
BM
- 1911 -
®

MOLITUM
farina a pietra + lievito naturale

石磨粉和天然酵母（意大利语 “pasta madre”）

按照专家建议营养学家和营养师提倡每日食用面包和烘焙类食物富含纤维、蛋白质和叶酸，Italmill 已研发了 Molitum，这是种类齐全的面粉调配产品。
石磨慢慢处理，完美将其感官品质保留在珍贵的小麦胚芽和谷粒精油中。
Molitum 粉，为乳白色带米黄色微粒，是芳香、风味方面，以及谷粒中所有有益品质的保留方面的传统保障。

Italmill 以石磨小麦粉和粉状天然酵母（意大利语 “pasta madre”）为基础，创造了五种全新 “天然纤维来源”，混合：

斯佩尔特小麦
“Senatore Capelli” 硬质小麦
大麦
荞麦
黑麦

每个面包师均可赋予面包独特的芳香和风味，同时还可帮助客户维持健康均衡的膳食。

天然纤维来源

FARRO - 斯佩尔特小麦

配料：软质全粒粉、斯佩尔特全麦粉、软质麦粉天然酵母（意大利语 “pasta madre”）。

用量和程序：

MOLITUM FARRO	kg	10.00
酵母	kg	0.20
水	kg	6.50/7.00
PRESAL 碘盐	kg	0.20

揉捏时间： 7 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度： 28˚/30˚C
静置： 45 分钟
大小和形状： 按需
最后发酵时间： 60 分钟
烘焙时间： 230˚C，最后十分钟打开蒸汽阀

混合上述所有配料。按正常工序成形，如上所述让其在中等温度和湿度环境中醒发，用布卷盖上。
以 230˚C 烘焙，关闭蒸汽阀，在最后十分钟重新打开蒸汽阀。

GRANO DURO - 硬质小麦

配料：软质全粒粉、硬质全粒粉、“Senatore Cappelli”、软质麦粉天然酵母（意大利语 “pasta madre”）。

用量和程序：

MOLITUM GRANO DURO	kg	10.00
酵母	kg	0.20
水	kg	6.50/7.00
PRESAL 碘盐	kg	0.20

揉捏时间： 7 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度： 28˚/30˚C
静置： 45 分钟
大小和形状： 按需
最后发酵时间： 60 分钟
烘焙时间： 230˚C，最后十分钟打开蒸汽阀

混合上述所有配料。按正常工序成形，如上所述让其在中等温度和湿度环境中醒发，用布卷盖上。
以 230˚C 烘焙，关闭蒸汽阀，在最后十分钟重新打开蒸汽阀。

ORZO - 大麦

配料：”2” 型软质麦粉、大麦全粒粉、软质麦粉天然酵母（意大利语 “pasta madre”）。

用量和程序：

MOLITUM ORZO	kg	10.00
酵母	kg	0.20
水	kg	6.50/7.00
PRESAL 碘盐	kg	0.20

揉捏时间： 7 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度： 28˚/30˚C
静置： 45 分钟
大小和形状： 按需
最后发酵时间： 60 分钟
烘焙时间： 230˚C，最后十分钟打开蒸汽阀

混合上述所有配料。按正常工序成形，如上所述让其在中等温度和湿度环境中醒发，用布卷盖上。
以 230˚C 烘焙，关闭蒸汽阀，在最后十分钟重新打开蒸汽阀。

GRANO SARACENO - 荞麦

配料：”2” 型软质麦粉、荞麦全粒粉、软质麦粉天然酵母（意大利语 “pasta madre”）。

用量和程序：

MOLITUM GRANO SARACENO	kg	10.00
酵母	kg	0.20
水	kg	6.00/6.50
PRESAL 碘盐	kg	0.20

揉捏时间： 7 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度： 28˚/30˚C
静置： 45 分钟
大小和形状： 按需
最后发酵时间： 60 分钟
烘焙时间： 230˚C，最后十分钟打开蒸汽阀

混合上述所有配料。按正常工序成形，如上所述让其在中等温度和湿度环境中醒发，用布卷盖上。
以 230˚C 烘焙，关闭蒸汽阀，在最后十分钟重新打开蒸汽阀。

SEGALE - 黑麦

配料：”2” 型软质麦粉、黑麦全粒粉、软质麦粉天然酵母（意大利语 “pasta madre”）。

用量和程序：

MOLITUM SEGALE	kg	10.00
酵母	kg	0.20
水	kg	6.00/7.00
PRESAL 碘盐	kg	0.20

揉捏时间： 7 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度： 28˚/30˚C
静置： 45 分钟
大小和形状： 按需
最后发酵时间： 60 分钟
烘焙时间： 230˚C，最后十分钟打开蒸汽阀

混合上述所有配料。按正常工序成形，如上所述让其在中等温度和湿度环境中醒发，用布卷盖上。
以 230˚C 烘焙，关闭蒸汽阀，在最后十分钟重新打开蒸汽阀。

Italmill®

Bontà Farine®

MOLINI BESOZZI MARZOLI S.p.A.
BM
1911
®

软质小麦基础预拌粉

UNIVERSALE

具体配料:"0" 型软质麦粉、" 0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

SFILATINI, CIABATTE, FRANCESINI, BOCCONCINI

UNIVERSALE	kg	10.00
酵母	kg	0.20/0.30
盐	kg	0.20
水	lt	6.50/7.50

揉捏时间（螺旋）:	5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度:	24˚/27˚C
第一次静置时间:	20/30 分钟
大小:	根据面包类型而定。
第二次静置时间:	10 分钟
形状:	按需
最后发酵时间:	在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间:	250˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料，发酵 20/30 分钟，然后继续制作所需面包类型。初期注入蒸汽，以 250˚C 烘焙（烘焙时间依面包类型而定），烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

UNIVERSALE

用量和程序:

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

UNIVERSALE	kg	10.00
酵母	kg	0.20/0.30
盐	kg	0.20
水	lt	6.00/6.30
橄榄油	kg	0.20/0.40

揉捏时间（螺旋）:	10 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度:	24˚/27˚C
第一次静置时间:	10/15 分钟
大小:	40x60 cm 托盘上 1 千克。
第二次静置时间:	60 分钟
最后发酵时间:	在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间:	240˚C 烘焙 20 分钟

混合上述所有配料，加入 0.2/0.4 lt 橄榄油，然后以第二速度搅拌 2 分钟。将面团静置 10/15 分钟，将面团分割，稍微揉圆，而后让其发酵约 60 分钟。翻放面团，在盘上摊平，刷上卤汁*。发酵约 60 分钟。240˚C 烘焙 20 分钟。

*卤汁:
混合 - 各托盘 - 100 g 水，100 g 橄榄油和 15 g 盐。

BAGUETTE

具体配料:"0 型软质麦粉、" 0 " 型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

BAGUETTE	kg	10.00
酵母	kg	0.25/0.30
盐	kg	0.20
水	lt	6.00/6.30

揉捏时间（螺旋）:	10 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度:	24˚/27˚C
第一次静置时间:	10/20 分钟
大小:	270 g 面团，200 g 法式长棍面包
第二次静置时间:	20/30 分钟
形状:	用手或使用成形机
最后发酵时间:	在潮湿发酵室内发酵 60/80 分钟。
烘焙时间:	250˚C 烘焙约 25 分钟，初期注入蒸汽

混合上述所有配料。面团静置 10/20 分钟后，将其分割（270 g 面团，可制成 200 g 法式长棍面包）。再次静置 20/30 分钟，然后用手或使用成形机将其成形。在室内放置 60/80 分钟。烘焙前在长棍面包上对角划刀口。以 250˚C 烘焙约 25 分钟，初期注入蒸汽。完成时打开蒸汽阀。

PANAVENA

具体配料:"0" 型软质麦粉、 燕麦、"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

PANAVENA	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.40
盐	kg	0.20
水	lt	6.50/6.00

揉捏时间（螺旋）:	5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度:	24˚/27˚C
第一次静置时间:	20 分钟
大小:	2.8/3.0 kg 面团分为 60/65 g 的小块
形状:	使用六边形分隔物或搓圆机
第二次静置时间:	10 分钟
最后发酵时间:	在潮湿发酵室内发酵 40/60 分钟。
烘焙时间:	240˚C 烘焙 12 分钟，初期注入蒸汽

混合上述所有配料，将面团静置 20 分钟。将其切为 2.8/3.0 kg 的面团，然后揉圆。将面团分割，发酵 10 分钟，然后压平。最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 40/60 分钟。差不多发酵好后开始烘焙以制作 Arab 面包。以 240˚C 烘焙 12 分钟，初期注入蒸汽。

Italmill®

Bontà Mix®

硬质小麦基础预拌粉

PANSEMOLA

具体配料：”0” 型软质麦粉、再次磨碎的硬质小麦粉、”0” 型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序：

PANSEMOLA	kg	10.00
酵母	kg	0.20/0.30
盐	kg	0.20
水	lt	6.50

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
静置：20/30 分钟
大小和形状：按需
最后发酵时间：50/60 分钟
烘焙时间：250˚C，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料，将面团静置 20/30 分钟，然后将其分为小块。
发酵 50/60 分钟。以 250˚C 烘焙，初期注入蒸汽，烘焙时间依面包类型而定。

TUTTOSEMOLA

具体配料：再次磨碎的硬质小麦粉、天然硬质小麦酵母、小麦胚芽粉。

用量和程序：

TUTTOSEMOLA	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.40
盐	kg	0.20
水	lt	6.50/8.00

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：15 分钟
大小：按需
第二次静置时间：室温 15 分钟
形状：面包卷、griselle 包、pugliese 包等
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 45 分钟。
烘焙时间：240˚C 烘焙，不注入蒸汽。

将全麸食物、酵母与 60% 水混合，在最后两分钟加入盐和剩余的水。在涂油的碗中静置 15 分钟，然后按需分割。再次静置 15 分钟，然后揉捏出最后的形状。许多类型的面包可采用这种配置。发酵 45 分钟，注入蒸汽。以 240˚C 烘焙，不注入蒸汽，烘焙时间依面包类型而定。

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO

具体配料：再次磨碎的硬质小麦粉、麦芽、”0”型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、小麦胚芽粉。

用量和程序：

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.40
盐	kg	0.20
水	lt	6.50/8.00

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：15 分钟
大小：按需
第二次静置时间：室温 15 分钟
形状：按需
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 45 分钟。
烘焙时间：240˚C 烘焙，不注入蒸汽。

混合上述所有配料，发酵 20 分钟，然后按需分割。再次静置 15 分钟，然后揉捏出最后的形状。在注入蒸汽的室内发酵约 45 分钟。以 240˚C 烘焙，不注入蒸汽，烘焙时间依面包类型而定。

ALTAMURA

具体配料：再次磨碎的硬质小麦粉、天然硬质小麦酵母。

用量和程序：

ALTAMURA	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水	lt	6.30

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 8 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置：20 分钟
大小：600/1,200 g
形状：按需
第二次静置时间：10 分钟
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵约 60 分钟。
烘焙时间：220˚C 烘焙约 60 分钟，温度降低。

混合上述所有配料，将面团静置 20 分钟，然后按需将其分割。600 g 面团，500 g 面包卷1,200 g 面团 1,000g 面包卷松散揉圆。放置在撒有面粉的桌面上，折痕朝上。再次静置10 分钟，然后将“扭转”的卷转移至烤盘上。在注入蒸汽的室内发酵约 60 分钟。
烘焙前交叉划深刀口（必须加热到卷的中心）。
220˚C烘焙，温度逐渐降低。

PANQUADRELLE

碘的来源

具体配料：再次磨碎的硬质小麦粉、”0”型软质麦粉、”0” 型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、全脂奶粉、PRESAL* 碘盐、麦芽、烤大豆全粒粉、小麦胚芽粉。

用量和程序：

PANQUADRELLE	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.35
水	lt	6.50/8.00

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
静置：20 分钟
大小和形状：按需
最后发酵时间：60 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间：240˚C

混合上述所有配料，将面团静置 20 分钟，然后将其分为小块。
发酵 60 分钟，注入蒸汽。以 240˚C 烘焙，初期注入蒸汽，烘焙时间依面包类型而定。

*碘盐 PreSal®

碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

Italmill®

Bontà Mix®

多谷类面包预拌粉

PANCASERECCIO

碘的来源

具体配料：软质全麦粉、葵花籽、二粒小麦粉、燕麦、芝麻籽、”0”型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、PRESAL* 碘盐、小麦胚芽粉、葡萄糖。

用量和程序：

PANCASERECCIO	kg	10.00
酵母	kg	0.40
水	l	5.00/5.50
橄榄油	kg	0.50

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：20 分钟
大小和形状：按需
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵约 50 分钟。
烘焙时间：230˚C，初期不注入蒸汽。

CEREALPIÚ

具体配料:”0”型软质麦粉、小麦粒、大麦粒、”1”型黑麦粉、芝麻籽、”0”型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、亚麻籽。

用量和程序：

CEREALPIU’	kg	10.00
酵母	kg	0.30
盐	kg	0.20
水	l	5.60/5.80

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：20 分钟
大小：按需
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵约 60 分钟。
烘焙时间：240˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

PANCEREALI

具体配料：软质全麦粉、小麦粒、玉米粒、”1”型黑麦粉、燕麦粉、亚麻籽、芝麻籽、葵花籽、”0”型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）、小麦胚芽粉；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序：

PANCEREALI	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.00

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：20 分钟
大小：按需
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵约 40/60 分钟。
烘焙时间：240˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

CIABATTA RUSTICA

具体配料:”0” 型软质麦粉、黑麦酸面团、大麦胚芽粉、”0” 型软质麦粉天然酵母（意大利语“pasta madre”）。

用量和程序：

CIABATTA RUSTICA	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水**	l	6.00

揉捏时间（螺旋）：7 分钟（第一速度）- 10 分钟（第二速度）
面团温度：26˚/28˚C
发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 3 小时。
烘焙时间：250˚C 烘焙，不注入蒸汽。

将配料与 6 l 水混合**，以第一速度搅拌 7 分钟，然后缓慢加入剩余的 2 l 水，以第二速度搅拌约 10 分钟。折叠四次，在发酵室的桶中发酵约 3 小时（每小时折叠一次以加大面粉劲道）。将面团转移至撒有面粉的桌上，按需分为小块。以 250˚C 烘焙，不注入蒸汽，烘焙时间依面包类型而定。

*碘盐 PreSal® 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

Italmill®

Bontà Mix®

PANCAMPAGNA RUSTICO

碘的来源

具体配料:"0" 型软质全麦粉、葵花籽、"2" 型黑麦粉、芝麻籽、亚麻籽、燕麦粉、大麦粉、天然 "0" 型软质麦粉粉状酵母、PRESAL* 碘盐、小麦胚芽粉。

用量和程序:

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	l	5.50
橄榄油	kg	0.40

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 24˚/27˚C
第一次静置时间: 20 分钟
大小和形状: 按需
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵约 50/60 分钟。
烘焙时间: 230˚C，初期注入少量蒸汽。

FOCACCIA RUSTICA

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.40
水	l	6.00/6.30
橄榄油	kg	0.20/0.40

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 10 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 24˚/27˚C
第一次静置时间: 10/15 分钟
大小: 40x60 cm 托盘上 1 千克。
第二次静置时间: 60 分钟
形状: 分两段将面团摊开，然后刷上卤汁*。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间: 240˚C 烘焙 20 分钟，然后翻转佛卡夏面包，让其干燥 2/3 分钟。

*卤汁:
混合 - 各托盘 - 100 g 水，100 g 橄榄油和 15 g 盐。

PANCAMPAGNA CON GERME DI GRANO

具体配料: 软质全麦粉、软质麦芽、" 2" 型黑麦粉、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂: 葵花卵磷脂。

用量和程序:

PANCAMPAGNA con Germe di Grano	kg	10.00
酵母	kg	0.35/0.40
盐	kg	0.20
水	l	6.00/6.50

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 24˚/27˚C
第一次静置时间: 10/20 分钟。
大小和形状: 按需
最后发酵时间: 在潮湿发酵室中发酵约 50/60 分钟。
烘焙时间: 230˚C，初期注入少量蒸汽。

CEREALVIT

碘的来源

具体配料:"0" 型软质全麦粉、烤大豆全粒粉、芝麻籽、玉米粉、"2" 型黑麦粉、去皮粟米籽、燕麦、"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语 "pasta madre"）、PRESAL* 碘盐、大麦片、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂: 葵花卵磷脂。

用量和程序:

CEREALVIT	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.40
水	l	5.20
橄榄油（可选）	kg	0.40

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 4 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚C
第一次静置时间: 20 分钟
大小 : 按需。
第二次静置时间: 10 分钟
形状 : 按需。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵约 50/60 分钟。
烘焙时间: 230˚C，初期注入少量蒸汽。

RUSTICONE

碘的来源

具体配料: 软质全麦粉、葵花籽、"1" 型黑麦粉、亚麻籽、大豆片、大豆粒、膨化玉米、糖、PRESAL* 碘盐、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂: 葵花卵磷脂。

用量和程序:

RUSTICONE	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	l	5.00/5.50

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚C
第一次静置时间: 30/40 分钟
大小和形状: 按需，在顶上撒少量大麦片。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵约 60 分钟。
烘焙时间: 220˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

每袋 Rusticone 面包预拌粉赠送一包大麦片。

FESTOSO

碘的来源

具体配料:"0" 型软质全小麦粉、玉米粒、玉米粉、粉状植物油、PRESAL* 碘盐、全脂奶粉；乳化剂: E472/e、E471；葡萄糖。

用量和程序:

FESTOSO	kg	10.00
酵母	kg	0.40
水	l	4.80

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 10 分钟（第一速度）- 10 分钟（第二速度）
面团温度: 24˚/27˚C
第一次静置时间: 20 分钟
大小: 按需
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵约 60/90 分钟。
烘焙时间: 230˚C，初期注入少量蒸汽。

*碘盐 PreSal® 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

Italmill®

Bontà Mix®

软质预拌粉

PANPIUMA

碘的来源

具体配料:"0" 型软质小麦粉、糖、PRESAL* 碘盐、全脂奶粉、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：E471、E472e。

用量和程序:

PANPIUMA	kg	10.00
酵母	kg	0.40
水	l	4.00/5.00

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
静置: 无需。
形状: 按需
最后发酵时间: 90 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间: 220˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

如上所述混合所有配料，然后将面团分割并成形，无需静置。发酵 90 分钟，注入蒸汽。以 220˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

PANLATTE – PANLATTE 50

碘的来源

具体配料:"0"型软质麦粉、粉状植物油、全脂奶粉、糖、PRESAL*碘盐、"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、葡萄糖。

用量和程序:

牛奶面包

PANLATTE nucleo50	kg	5.00
本地 "0" 型面粉	kg	5.00
水 15˚ C	l	4.70
酵母	kg	0.40

包含 PRESAL* 碘盐。

PANLATTE	kg	10.00
水 15˚ C	l	4.70
酵母	kg	0.40

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 3 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
大小: 1,500 g 面团
静置: 10 分钟
形状: 使用六边形分隔物或搓圆机切割。
发酵时间: 30˚C 60 分钟，注入蒸汽
烘焙时间: 烘焙前注入蒸汽，以 240˚ C 烘焙 10/12 分钟。

如上所述混合所有配料，然后将面团分割并成形。将揉圆的面团放置在特定托盘上。发酵 60 分钟，注入蒸汽。以 240˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

PANLATTE – PANLATTE 50

碘的来源

用量和程序:

切片面包

PANLATTE nucleo50	kg	3.00
本地 "0" 型面粉	kg	7.00
水	l	5.00
添加盐	kg	0.08
酵母	kg	0.20/0.25

PANLATTE	kg	6.00
本地 "0" 型面粉	kg	4.00
水	l	5.00
添加盐	kg	0.08
酵母	kg	0.20/0.25

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
程序: 切成所需的量。传入成形机并放入模具中。
发酵时间: 在 30˚C 发酵 60-70 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间: 230˚C 烘焙约 40 分钟，依重量而定。

烘焙完成后，从模具中移出，在多孔表面上放置干燥。

PANLATTE – PANLATTE 50

碘的来源

用量和程序:

PANETTONE GASTRONOMICO 面包

PANLATTE nucleo50		kg	5.00
本地 "0" 型面粉		kg	5.00
水	约	l	5.00
人造黄油或黄油		kg	0.40
糖		kg	0.10
酵母		kg	0.30
Grana/Parmesan 芝士粉 - 可选		kg	0.50/1.00

PANLATTE		kg	10.00
水	约	l	5.00
人造黄油或黄油		kg	0.40
糖		kg	0.10
酵母		kg	0.30
Grana/Parmesan 芝士粉 - 可选		kg	0.50/1.00

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25-27˚C
程序: 切成所需的量（800 g，使用 1000g 衬垫）。
成形 : 将面团松散揉圆，将其放置在衬垫上。
发酵时间: 直至面团膨胀到衬垫的边缘（约 90 分钟）。
烘焙时间: 阀门关闭，以 210˚C 烘焙 35/40 分钟。

混合所有配料，芝士除外，芝士在最后加入。分割并成形，然后放置在衬垫上，衬垫越硬越好。发酵约 90 分钟，然后刷上蛋液，关闭阀门，以 210˚C 烘焙 35/40 分钟直至变为棕色。烘焙完成后，从衬垫上移出，在多孔表面上放置干燥

*碘盐 PreSal® 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

Italmill®

Bontà Mix®

SOFT BREAK – SOFT BREAK 50

碘的来源

具体配料:"0" 型软质麦粉、粉状植物油、糖、全脂奶粉、葡萄糖、PRESAL* 碘盐；乳化剂：E472e。

用量和程序:

甜面包卷

SOFT BREAK	kg	10.00
酵母	kg	0.50
水	l	3.90/4.10

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间: 3 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度 25˚C
大小: 所需重量的面团
静置: 15 分钟
形状: 按需
最后发酵时间: 70 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间: 关闭阀门，以 200˚C 烘焙 15-20 分钟，依重量而定。

如上所述混合所有配料，然后将面团分割并成形在潮湿的发酵室内发酵约 70 分钟。关闭阀门，以 200˚C 烘焙 15/20 分钟，依重量而定。

SOFT BREAK – SOFT BREAK 50

碘的来源

用量和程序:

甜面包卷

SOFT BREAK nucleo50	kg	5.00
软质小麦粉	kg	5.00
酵母	kg	0.50
水	l	3.90/4.10

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间: 3 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
大小: 所需重量的面团
静置: 15 分钟
形状: 按需
最后发酵时间 : 70 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间: 关闭阀门，以 200˚C 烘焙 15-20 分钟，依重量而定。

如上所述混合所有配料，然后将面团分割并成形。
在潮湿的发酵室内发酵约 70 分钟。关闭阀门，以 200˚C 烘焙 15/20 分钟，依重量而定。

PANAMBURGER

碘的来源

具体配料:"0" 型软质麦粉、糖、粉状乳脂肪、PRESAL* 碘盐、全脂奶粉；乳化剂：E472e、E471；葡萄糖。

用量和程序:

汉堡包

PANAMBURGER	kg	10.00
酵母	kg	0.40/0.50
水	l	4.50/5.00

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 3 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
静置: 无需。
大小: 80/100 g。
形状: 圆形和扁平。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 60/90 分钟。
烘焙时间: 200/220˚C 烘焙 10/15 分钟，不注入蒸汽。

如上所述混合所有配料，然后将面团分割并成形，无需静置。将揉圆的面团放置在特定托盘上。在潮湿的发酵室内发酵约 60/90 分钟。
以 200/220˚C 烘焙 10/15 分钟，不注入蒸汽。

PANDOLCE HAMBURGER

碘的来源

具体配料:"0" 型软质麦粉、粉状植物油、PRESAL* 碘盐；乳化剂：油菜卵磷脂、E471、E472e；脱脂奶粉、小麦胚芽粉。

用量和程序:

汉堡包

PANDOLCE HAMBURGER	kg	10.00
酵母	kg	0.40
水	l	6.50/4.50

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 3 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
静置: 无需。
大小: 80/100 g。
形状: 圆形和扁平。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 60/90 分钟。
烘焙时间: 200/220˚C 烘焙 10/15 分钟，不注入蒸汽。

如上所述混合所有配料，然后将面团分割并成形，无需静置。将揉圆的面团放置在特定托盘上。在潮湿的发酵室内发酵约 60/90 分钟。
以 200/220˚C 烘焙 10/15 分钟，不注入蒸汽。

*碘盐 PreSal® 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

Italmill®

Bontà Mix®

专用面包预拌粉

PANRISO

碘的来源

具体配料:"0" 型软质麦粉、再次磨碎的硬质小麦粉、膨化米、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、PRESAL* 碘盐、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

PANRISO	kg	10.00
酵母	kg	0.40
水	l	6.50/4.80
黄油	kg	0.60

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚/27˚C
第一次静置时间: 20 分钟
大小: 200/300 g 面团
形状: 揉圆，用手成形
最后发酵时间: 在未注入蒸汽发酵室内发酵约 45/50 分钟。
烘焙时间: 以 220˚C 烘焙 30/40 分钟，注入蒸汽。

混合上述所有配料，将面团静置 20 分钟，然后将其分为 300 g 面团，用手成形。在面粉中揉滚，在上边划刀口。在潮湿的发酵室内发酵约 45/50 分钟。
以 220˚C 烘焙 30/40 分钟，初期注入蒸汽。烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

*碘盐 PreSal® 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

PANFARRO INTEGRALE

具体配料:"0"型软质麦粉、二粒小麦全麦片、软质全麦粉、小麦麦芽花、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

PANFARRO INTEGRALE	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.00/6.30

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚C
第一次静置时间: 20/30 分钟
分割: 按需
第二次静置时间: 10 分钟
形状: 松散成形
最后发酵时间: 在发酵室内发酵约 60 分钟，30˚C
烘焙时间: 250˚C 烘焙约 30 分钟，初期注入少量蒸汽

混合上述所有配料，将面团静置 20/30 分钟。将面团分割，静置 10 分钟。成形，并在发酵室内 30˚C下发酵 60 分钟。以 250˚C 烘焙约 30分钟，初期注入少量蒸汽。

PANDOLOMITI

碘的来源

具体配料：再次磨碎的硬质小麦麸、"2"型黑麦粉、软质小麦麸、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、PRESAL* 碘盐、小麦胚芽粉。

用量和程序:

PANDOLOMITI	kg	10.00
酵母	kg	0.25
水	l	6/6.5

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚C
第一次静置时间: 10 分钟
分割: 2/2.3 kg 面团
第二次静置时间: 30 分钟
形状: 使用六边形分隔物或搓圆机切割，将面团放置在撒上面粉的桌面，折叠面向下 。
发酵时间: 在潮湿的发酵室中发酵 30 分钟，然后翻放面团，静置，再发酵 30 分钟 。
烘焙时间: 220˚C 烘焙 15 分钟，初期注入少量蒸汽 。

PANTIROLO

碘的来源

具体配料:"0" 型软质麦粉、"2" 型黑麦粉、土豆片、黑麦酸面团、小麦胚芽粉、PRESAL* 碘盐。

用量和程序:

PANTIROLO	kg	10.00
酵母	kg	0.25
水	l	7.20

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）:3 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 28˚/30˚C
第一次发酵时间: 面团捏合机中，10 分钟
大小: 按需
形状: 按需
最后发酵时间: 60 分钟
烘焙时间: 240˚C 烘焙约 30/40 分钟，初期注入少蒸汽

PANSEGALE

具体配料:"2" 型软质黑麦粉、"0" 型软质小麦粉、黑麦酸面团、小麦胚芽粉；乳化剂：油菜卵磷脂。

用量和程序

PANSEGALE	kg	10.00
酵母	kg	0.20/0.30
盐	kg	0.20/0.22
水	l	6.50/7.50

揉捏时间（螺旋）: 3 分钟（第一速度）- 6 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚/28˚C
第一次静置时间: 10 分钟
分割和成形: 按需
最后发酵时间: 40 分钟
烘焙时间: 230˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

Italmill®

Bontà Mix®

PANGIALLO

碘的来源

具体配料：再次磨碎的硬质小麦麸、玉米粉、粉状植物油、PRESAL* 碘盐、全脂奶粉、天然硬质小麦麸皮酵母、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：E471、E472e。

用量和程序：

PANGIALLO	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	l	5.50

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：15 分钟
大小：切成所需的量。
第二次静置时间：10 分钟
形状：一口大小面包卷、长棍面包、面包卷等。
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间：230˚C，注入少量蒸汽。

混合上述所有配料，将面团静置15 分钟。制作所需的面团，再静置 10 分钟。将面团揉捏成形，在发酵室中发酵约 60 分钟。以 230˚C 进行烘焙，初期注入少量蒸汽。

PANPATATA

碘的来源

具体配料："0" 型软质麦粉、土豆片（10%）、"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、酵母、PRESAL* 碘盐。

用量和程序：

PANPATATA	kg	10.00
水	l	6.50

包括酵母。
包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度：26˚/27˚C
第一次静置时间：10 分钟
大小和形状：按需
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 60/75 分钟。
烘焙时间：230˚C，烘焙时间依大小而定。

混合上述所有配料，将面团静置 10 分钟。制作所需重量的面团，并将之揉捏成形。
在潮湿的发酵室内发酵约 60/75 分钟。以 230˚C 烘焙。

PANCRECKERS

具体配料："0" 型软质麦粉、小麦胚芽粉

用量和程序：

PANCRECKERS	kg	10.00
油/猪油	kg	0.80
酵母	kg	0.30/0.40
盐	kg	0.20
水	l	4.50/4.80

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：25˚/27˚C
大小：将其切为 600/800 g 的面团，然后松散揉圆
静置：15/20 分钟
程序：摊开至 2 mm 厚，然后放置在烤盘中。加油，传过带齿滚柱，用转轮切割。
最后发酵时间：60/90 分钟，30˚C，注入蒸汽。
烘焙时间：加盐，以 230˚C 烘焙约 15 分钟，不注入蒸汽。

混合上述所有配料，分割为 600/800 g 面团，松散揉捏，静置 15/20 分钟，摊开至 2 mm 厚，然后放置在烤盘中。加油，传过带齿滚柱，用转轮切割。在 30˚C 发酵 60/90 分钟，注入蒸汽。加盐，以 230˚C 烘焙约 15 分钟，不注入蒸汽。

PANARABO

具体配料："0" 型软质麦粉、"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序：

PANARABO	kg	10.00
酵母	kg	0.25/0.30
盐	kg	0.20
水	l	6.00
油（可选）	l	0.20

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：20/30 分钟
大小：切成所需的量。
第二次静置时间：10 分钟
形状：使用分隔物切割。
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间：250˚C 烘焙约 12 分钟，注入蒸汽。

混合上述所有配料，将面团静置20/30 分钟。制作所需重量的面团，再静置 10 分钟。将面团分割，压平，无需静置。最后在发酵室内发酵 60 分钟。以 250˚C 烘焙约 12 分钟，初期注入蒸汽。

*碘盐 *PreSal*®

碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

INTEGRALE con Grano Spezzato

纤维和碘的来源

具体配料：软质全麦粉、碎软质麦粒、"0" 型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、PRESAL* 碘盐、小麦胚芽。

用量和程序：

INTEGRALE con Grano Spezzato	kg	10,00
酵母	kg	0,30
水	l	7.00

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/27˚C
第一次静置时间：30 分钟
大小和形状：按需
最后发酵时间：在 30˚C 的潮湿发酵室内发酵 50 分钟。
烘焙时间：240˚C 烘焙，烘焙时间依大小而定

混合上述所有配料，逐量缓慢加水。静置 30 分钟，然后切割并成形。在 30˚C 室内发酵约 50 分钟。以 240˚C 烘焙，烘焙时间依大小而定。

Italmill®

Bontà Mix®

大豆预拌粉

PANSOIA

具体配料:"0" 型软质麦粉、大豆全粒、烤大豆全粒粉、天然 "0" 型软质麦粉粉状酵母。

用量和程序:

面包 卷

PANSOIA	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	l	5.50/6.00
盐	kg	0.20

揉捏时间（螺旋): 5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚C
第一次静置时间: 20 分钟
分割和成形: 按需
发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间: 220˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

PANSOIA

用量和程序:

模具面包

PANSOIA	kg	10.00
酵母	kg	0.40
水	lt	5.00
橄榄油	lt	0.50
盐	kg	0.20

揉捏时间（螺旋): 5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
程序: 切成所需的量。转入成形机并放入模具中。
发酵时间: 在 30˚C 发酵 60-70 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间: 230˚C 烘焙约 60 分钟，依重量而定。

烘焙完成后，从模具中移出，在多孔表面上放置干燥。

PANSOIA LEGGERO

具体配料:"0"型软质麦粉、烤大豆全粒粉、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、小麦胚芽粉；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

PANSOIA LEGGERO	kg	10.00
酵母	kg	0.35/0.40
盐	kg	0.20
水	l	6.00/6.50

揉捏时间（螺旋): 5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚/28˚C
第一次静置时间: 10/20 分钟
大小和形状: 按需
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 50/60 分钟。
烘焙时间: 250˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

PANSOIA BIG

碘的来源

具体配料:"0"型软质麦粉、大豆全粒、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、PRESAL* 碘盐、小麦胚芽粉。

用量和程序:

PANSOIA BIG	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	约 l	5.00

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度: 26˚C
第一次醒发时间: 20 分钟
分割和成形: 按需
发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 50/60 分钟。
烘焙时间: 220˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

*碘盐 PreSal® 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

Italmill®

Bontà Mix®

模压面包预拌粉

PANBOCCONI®

具体配料："0"型软质麦粉、再次磨碎的硬质小麦粉、燕麦粉、大麦粉、奶粉、小麦胚芽粉、面筋；乳化剂：（E/472e、大豆卵磷脂）、葡萄糖。

用量和程序：

PANBOCCONI	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.50

揉捏时间（螺旋）：10 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度：25˚/27˚C
静置：30 分钟
大小：3X5 cm 长条
形状：使用特定的 Panbocconi 面包模具。最后发
酵时间：在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间：在 250˚C 烘焙 25 分钟，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料，在涂油的碗中将面团静置 30 分钟。
在撒有面粉的桌上摊开至约 5 cm 厚。切成 3 cm 长条。撒上面粉，用模具印花，然后放入烤盘。
在潮湿的发酵室内发酵约 60 分钟。
以 230/250˚C 烘焙约 25 分钟，注入蒸汽。烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

PANBOCCONI® con Mais

具体配料："0"型软质麦粉、再次磨碎的硬质小麦粉、玉米粉、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、小麦胚芽粉。

用量和程序：

PANBOCCONI con Mais	kg	10.00
酵母	kg	0.20
盐	kg	0.20
水	l	6.50

揉捏时间（螺旋）：10 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度：25˚/28˚C
静置：30 分钟
大小：3X5 cm 长条
形状：使用特定的 Panbocconi 面包模具。
最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间：在 250˚ C 烘焙 25 分钟，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料，在涂油的碗中将面团静置 30 分钟。
在撒有面粉的桌上摊开至约 5 cm 厚。切成 3 cm 长条。撒上面粉，用模具印花，然后放入烤盘。
在潮湿的发酵室内发酵 60 分钟。
以 230/250˚C 烘焙约 25 分钟，注入蒸汽。烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

PANBOCCONI® Frozen

具体配料："0"型软质麦粉、再次磨碎的硬质小麦粉、燕麦粉、大麦粉、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、全脂奶粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序：

PANBOCCONI Frozen	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.50

揉捏时间（螺旋）：5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：25/28˚C
静置：30 分钟
大小：3X5 cm 长条
形状：使用特定的 Panbocconi 面包模具。
最后发酵时间：60 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间：250˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料，在涂油的碗中将面团静置 30 分钟。
在撒有面粉的桌上摊开至约 5 cm 厚。切成 3 cm 长条。撒上面粉，用模具印花，然后放入烤盘。
在潮湿的发酵室内发酵 60 分钟。
以 250˚C 烘焙约 25 分钟，注入蒸汽。烘焙后立即打开蒸汽阀。

*碘盐 ***PreSal®*** 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

PANPETALI

具体配料"0"型软质麦粉、再次磨碎的硬质小麦粉、淀粉酶、小麦麦芽花；乳化剂：大豆卵磷脂。

用量和程序：

PANPETALI	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	l	6.00
盐	kg	0.20
橄榄油	kg	0.40

揉捏时间（螺旋）：6 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度：24˚/28˚C
静置：20/30 分钟
大小和形状：按需
最后发酵时间：50/60 分钟
烘焙时间：250˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料。让面团静置20/30 分钟，然后切割并成形。发酵 50/60 分钟，用布盖上。以 250˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

PANE ANTICO 碘的来源

具体配料："0"型软质麦粉、再次磨碎的硬质小麦粉、二粒小麦全麦粉、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、PRESAL* 碘盐、燕麦粉、大麦粉、全脂奶粉；乳化剂：油菜卵磷脂、小麦胚芽粉。

用量和程序：

PANE ANTICO	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	l	6.00/6.50
特级纯橄榄油	l	0.30

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）：10 分钟（第一速度）- 5 分钟（第二速度）
面团温度：25˚/28˚C
第一次静置时间：20 分钟
形状和大小：约 100 g
最后发酵时间：60 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间：240˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料。在涂油的碗中静置 20 分钟，然后按需分割并成形（约100 g）。发酵 30 分钟，用布盖上。使用特定模具。最后发酵约 60 分钟，注入蒸汽。以240˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

Italmill®

Bontà Mix®

PANTARTUCA®

具体配料:"0"型软质麦粉、燕麦粉、大麦粉、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、烤大豆全粒粉、小麦胚芽粉。

用量和程序:

PANTARTUCA	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.00/6.20

揉捏时间（螺旋）: 8 分钟（第一速度）- 6 分钟（第二速度）
面团温度: 24/27˚C
第一次静置时间: 10 分钟
大小: 3 kg 面团分成 60/65 g 面包卷
第二次静置时间: 20 分钟
形状: 使用分隔物切割。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 45/60 分钟。
烘焙时间: 240˚C 烘焙约 20 分钟，初期注入蒸汽

混合上述所有配料，将面团静置 10 分钟。将其切为 2.8/3.0 kg 的面团，然后松散揉圆。将面团分割，发酵 10 分钟。用分隔物切割，使用特定的 Panbocconi 面包模具。最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 45/60 分钟。以 240˚C 烘焙约 20 分钟。

*碘盐 PreSal® 碘的来源

归功于博洛尼亚大学所研发的特殊保护技术，Presal 减少了烹饪过程中所流失的碘的量，从而使得这种面包成为碘的来源。
Presal 中的碘有助于常规能量代谢，是儿童成长所必不可缺的元素，能够预防许多甲状腺疾病。

PANTARTUCA®con Mais

具体配料:"0"型软质麦粉、玉米粉、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、小麦胚芽粉、燕麦片、全脂奶粉；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

PANTARTUCA con MAIS	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.00

可用 4% 橄榄油代替 4% 的水。如果是这样，在配料表中"玉米粉"后加上"橄榄油"。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 8 分钟（第二速度）
面团温度: 24˚/27˚C
第一次静置时间: 10 分钟
大小: 2.8/3.0 kg 面团分为 55/60 g 的小块
第二次静置时间: 20 分钟
形状: 用分隔物切割，使用特定的 PANTARTUCA 面包模具。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 45 分钟。
烘焙时间: 240˚C 烘焙约 20 分钟，初期注入少量蒸汽

混合上述所有配料，将面团静置 10 分钟。
将其切为 2.8/3.0 kg 的面团，然后松散揉圆，将其静置 10 分钟。分割面团，在单个面团上使用 PANTARTUCA模具。最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵45 分钟。以 240˚C 烘焙约 20 分钟，初期注入少量蒸汽。烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

PANTARTUCA® 2

具体配料:"0"型软质麦粉、玉米粉、燕麦片、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、小麦胚芽粉、全脂奶粉、烤大豆全粒粉；乳化剂：E472e。

用量和程序:

PANTARTUCA 2	kg	10.00
酵母	kg	0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.40

可用 4% 橄榄油代替 4% 的水。如果是这样，在配料表中"玉米粉"后加上"橄榄油"。

揉捏时间（螺旋）: 8 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 24˚/27˚C
第一次静置时间: 10 分钟
大小: 2.8/3.0 kg 面团分为 60/65 g 的小块
第二次静置时间: 20 分钟
形状: 用分隔物切割，使用特定的 PANTARTUCA 面包模具。
最后发酵时间: 在潮湿发酵室内发酵 45 分钟
烘焙时间: 240˚C 烘焙约 20 分钟，初期注入少量蒸汽

混合上述所有配料，将面团静置 10 分钟。
将其切为 2.8/3.0 kg 的面团，然后松散揉圆，将其静置 10 分钟。分割面团，在单个面团上使用 PANTARTUCA 模具。最后发酵时间：在潮湿发酵室内发酵 45 分钟。以 240˚C 烘焙约 20 分钟，初期注入少量蒸汽。烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

PANTARTUCA® con Mais e Avena 碘的来源

具体配料:"0" 型软质麦粉、玉米粉、燕麦粉、"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、PRESAL* 碘盐、全脂奶粉、小麦胚芽粉、葡萄糖；乳化剂：葵花卵磷脂。

用量和程序:

PANTARTUCA con Mais e Avena	kg	10.00
酵母	kg	0.40
水	l	5.50
橄榄油	l	0.40

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 3 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度: 25˚C
大小: 制成 3 kg 松散面团
第一次静置时间: 20 分钟
大小: 使用分隔物切割。
第二次静置时间: 10 分钟
形状 : 使用特定面包模具。
最后发酵时间: 45/60 分钟，注入蒸汽。
烘焙时间: 240˚ C 烘焙，初期注入蒸汽。

KAISER 碘的来源

具体配料:"0"型软质麦粉、"0"型黑麦粉、PRESAL*碘盐、黑麦酸面团、葡萄糖、小麦胚芽粉；乳化剂：葵花卵磷脂；烤大豆全粒粉、E472e。

用量和程序:

KAISER	kg	10.00
酵母	kg	0.30
水	l	5.50

包含 PRESAL* 碘盐。

揉捏时间（螺旋）: 5 分钟（第一速度）- 8 分钟（第二速度）
面团温度: 25 ˚ C
第一次静置时间: 10 分钟
大小和形状: 将其切为 60 g 的面团，然后揉圆。
第二次静置时间: 20 分钟
形状: 使用特定模具印花，稍稍扭转成微螺旋形。
最后发酵时间: 翻放面团，30˚C 发酵 30/35 分钟，注入湿气。
烘焙时间: 再次翻放，以 230˚C 烘焙约 16/18 分钟，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料，在涂油碗中将面团静置 10 分钟。
在撒有面粉的桌上摊平，切成 60 g 小块，揉圆，静置 20 分钟。撒上面粉，使用特定模具印花，稍稍扭转成微螺旋形。翻放面包卷，在潮湿的发酵室内发酵约 30/35 分钟。翻放面包卷，以 230˚C烘焙 16/18 分钟，初期注入蒸汽。

Italmill®

Bontà Mix®

有机产品

ENERPAN BIO

配料：有机农场"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、淀粉酶。

从天然酸面团（意大利语"pasta madre"）中获得的高工艺产品。Enerpan 和 Enerpan Plus 的食谱和用法相同。

用量：所用面粉的 3%。
对于量小的面粉（最多 10 kg）和低筋粉，此比率可提升至 5%。

用量和程序：

BAGUETTE

ENERPAN BIO	kg	0.30
意大利小麦粉	kg	10.00
酵母	kg	0.25/0.30
盐	kg	0.20
水	lt	6.00

揉捏时间（螺旋）:	5 分钟（第一速度）- 10 分钟（第二速度）
面团温度:	26˚C
第一次静置:	20 分钟
大小:	270 g 面团，200 g 长棍面包
第二次静置:	30 分钟
形状:	按需
最后发酵时间:	在潮湿发酵室内发酵 60-90 分钟。
烘焙时间:	250˚C 烘焙约 25 分钟，初期注入一些蒸汽

如果使用的面粉量更大，Enerpan Bio 的百分比可能按比例减少，最低减少至 2.5%。

混合上述所有配料，20 分钟后分割面团（270 g 面团，200 g 法式长棍面包）。
面团继续静置 30 分钟，然后用手或通过机器将其成形。在发酵室内放置 60-90 分钟。
烘焙前，在长棍面包表面划深刀口。以250˚C 烘焙约 25 分钟，初期注入一些蒸汽。烘焙结束时打开蒸汽阀。

UNIVERSALE BIO

具体配料："0"型软质麦粉、有机农场"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、面筋、小麦胚芽粉；乳化剂：大豆卵磷脂。

用量和程序：

SFILATINI、CIABATTE、FRANCESINI、BOCCONCINI

UNIVERSALE BIO	kg	10.00
酵母	kg	0.20/0.30
盐	kg	0.20
水	l	6.50/7.50

揉捏时间（螺旋）:	5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度:	24˚/27˚C
第一次静置时间:	20/30 分钟
大小:	根据面包类型而定。
第二次静置时间:	10 分钟
形状:	按需
最后发酵时间:	在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间:	250˚C 烘焙，初期注入蒸汽。

混合上述所有配料，发酵 20/30 分钟，然后继续制作所需面包类型。初期注入蒸汽，以 250˚C 烘焙（烘焙时间依面包类型而定），烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

PANBOCCONI® BIO

具体配料：再次磨碎的硬质小麦麸、"0"型软质面粉、有机农场"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、二粒小麦全麦粉、燕麦粉。

用量和程序：

PANBOCCONI BIO	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.50

揉捏时间（螺旋）:	5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度:	25˚/28˚C
静置:	30 分钟
大小:	3X5 cm 长条
形状:	使用特定的 Panbocconi 面包模具。
最后发酵时间:	在潮湿发酵室内发酵 60 分钟。
烘焙时间:	250˚C 烘焙 25 分钟，初期注入蒸汽

混合上述所有配料，在涂油的碗中将面团静置 30 分钟。在撒有面粉的桌上摊开至 5 cm 厚。切成 3 cm 长条。撒上面粉，用 Panbocconi 模具印花，然后放入烤盘。在潮湿的发酵室内发酵约 60 分钟。
以 230/250˚C 烘焙约 25 分钟，注入蒸汽。烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

PUROSEMOLA BIO

具体配料：再次磨碎的硬质小麦粉、有机农场"0"型软质麦粉天然酵母（意大利语"pasta madre"）、小麦胚芽粉。

用量和程序：

PUROSEMOLA BIO	kg	10.00
酵母	kg	0.30/0.35
盐	kg	0.20
水	l	6.50

揉捏时间（螺旋）:	5 分钟（第一速度）- 7 分钟（第二速度）
面团温度:	26˚/28˚C
第一次静置时间:	20/30 分钟
大小:	按需
形状:	用手或使用成形机
第二次静置时间:	15 分钟
最后发酵时间:	50/60 分钟，依大小而定。
烘焙时间:	初期注入少量蒸汽，温度和烘焙时间依面包类型而定。

混合上述所有配料，在涂油的碗中将面团静置 30 分钟。切割，静置 15 分钟，然后继续制作所需的面包类型。在发酵室内继续发酵 50/60 分钟。烘焙时注入少量蒸汽，具体取决于面包类型。烘焙完成后，立即打开蒸汽阀。

有机产品，经过 CCPB (IT BIO 009) 认证，受意大利农业部 (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) 支持。授权经营者编号 B424

IT-BIO-009
Agricoltura UE/non UE

Italmill®

ED È SUBITO BIO!®

调味剂和改良剂

天　然

BRIOPAN

配料："0"型软质麦粉、面筋、麦芽软质小麦粉、面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

1 - 2%（按面粉重量计算）。

- *提升生面团的可塑性和稳定性。*
- *控制发酵。*
- *增强面包的膨发程度。*
- *提高面包皮的脆度。*

TREPAN

配料："0"型软质麦粉，麦芽软质小麦粉，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

直接方法

1%（按面粉重量计算）。

- *提升生面团的可塑性和稳定性。*
- *调节生面团的发酵。*

间接方法

0.5%（按醒发面粉重量计算）。

- *控制发酵。*
- *改善面包皮的颜色和脆度。*

BERGAUNO

配料："0"型软质麦粉，麦芽软质小麦粉，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

1 - 1.5%（按面粉重量计算）。

- *为了在发面阶段达到就绪状态，它通过快速处理来达到最佳结果。*

RENFORT VOLUME

配料："0" 型软质麦粉，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

0.5 - 1%（按面粉重量计算）。

- *提升生面团的可塑性和稳定性。*
- *控制发酵。*
- *增强面包的膨发程度。*
- *提高面包皮的脆度。*
- *无需麦芽，即使筋力弱的面粉也可制成均匀有弹性的面团，成品面包皮颜色特别浅。*

工　艺

ASSO

配料："0"型软质麦粉，乳化剂：E472e；葡萄糖，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

1%（按面粉重量计算）。

- *非常适合用了油脂的所有面包产品，且适合所有过程，包括使用面团缓凝剂。*
- *在品质和膨发方面保障最佳结果。*

BERGADUE

配料："0"型软质麦粉，乳化剂：E472e；面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

1-1.5%（按面粉重量计算）。

- *适合所有类型的制作和不同处理条件。*
- *在面包膨发和外观方面实现出色成品，且具有极高性价比。*

PREGIO

配料："0"型软质麦粉，大豆粉，乳化剂：E472e；面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

1%（按面粉重量计算）。

- *非常适合用了油脂的所有面包产品，且适合所有过程，包括使用面团缓凝剂。*
- *在品质和膨发方面保障最佳结果。*
- *也是烘烤糕点的制作的极佳选择。*

PREGIO READY

配料："0"型软质麦粉，乳化剂：E472e；大豆粉，葡萄糖，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

0.5%（500 克/ 100 千克面粉）。

- *改良剂适合所有类型的面包。*
- *在面粉中直接加入 PREGIO READY 并混合即可。*

CELLA

配料："0"型软质麦粉，乳化剂：大豆粉；葡萄糖，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

1%（按面粉重量计算）。

- *在包含油脂的混合物中，它能实现完美的乳化和最优效果。*
- *专用于生面团缓凝剂。*

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

酸面团

TREVIT

配料："0" 型软质麦粉、软质小麦酸面团、麦芽软质小麦粉、面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

直接方法

3%（按面粉重量计算）。

间接方法

3%（按醒发面粉重量计算）。

- *TREVIT 的使用量可能会根据工作条件和面粉特性不同而改变。 使用筋力特别强的面粉，增加第二速度的揉捏次数。*

TREVIT GERME

配料："0" 型软质麦粉、软质小麦酸面团、面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

直接方法

3-5%（按面粉重量计算）。

间接方法

3-5%（ 按点心面粉重量计算）。

- *TREVIT GERME 的使用量可能会根据工作条件和面粉特性不同而改变。 使用筋力特别强的面粉，增加第二速度的揉捏次数。*

增加脂肪

PANGRAS 20

配料："0" 型软质麦粉，粉状棕榈油，乳化剂：E471，E472e；麦芽软质小麦粉，葡萄糖，淀粉酶，面粉处理剂：抗坏血酸。

用量和程序：

20%（按面粉重量计算）。

- *适合调味面包的制作，非常适合生面团缓凝剂。*

有机产品

BIOVIS ★

配料："0" 型软质麦粉，麦芽软质小麦粉，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

2,5%（按面粉重量计算）。

- *适合紧密的生面团，非常适合生面团缓凝剂。*

BIOVIT ★

配料：硬粒麦粉，麦芽软质小麦粉，面粉处理剂：抗坏血酸、淀粉酶。

用量和程序：

2,5%（按面粉重量计算）。

- *适合紧密的生面团，非常适合生面团缓凝剂。*

★ 有机产品，经过 CCPB (IT BIO 009) 认证，受意大利农业部 (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) 支持。授权经营者编号 B424

IT-BIO-009
Agricoltura UE/non UE

麦芽

生面团制作中的 MALTO CENTURY

麦芽促进发酵，改善制作过程中所用面粉的特性。

Century malt 是高品质产品。其用途：

- *强化筋力弱的面粉。*
- *弥补发酵缺陷。*
- *消除生面团的酸性。*
- *增大面包体积，使它更软和更蓬松。*
- *鲜度和香味保持时间更长。*

麦芽软质小麦粉

ITALMILL 麦芽软质小麦粉确保在揉捏阶段优化发酵和膨松。它含有谷类食品酶，让面粉实现最优的成形一致性，保障且增强面包的口感和香味。

用量和程序：

0.5%（按面粉重量计算）。

- *它应添加到面粉中，增强面包的发酵、体积、结构和颜色。*
- *它可融入面粉中或溶解在生面团的未加盐水中。*
- *使用酵头时，麦芽小麦面粉应该只添加到主面团中。*

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
clienti@italmill.com

www.italmill.com

我们的任务:
尽力做到最好来满足我们的客户,
并成为烘焙革新产品的领先企业。

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ PER AZIONI FONDATA A MILANO NEL 1911

bellani.com
stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources
Dep_Panificazione_ch_151108