

NOSTRANO

con meno sale!



lievito naturale italiano



Il lievito naturale essiccato contenuto nel PANE NOSTRANO creato seguendo il tradizionale metodo italiano dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, è garanzia di genuinità. Rimarrete sorpresi dal tipico sapore del pane di una volta, dalla sua digeribilità e dal mantenimento delle caratteristiche organolettiche nel tempo.

sementi e territorio italiani



La Cooperativa Agricola Giulio Bellini garantisce:

- le farine di grano tenero provenienti da sementi italiane, varietà Bologna, Mieti e Misto Rosso conferite dagli agricoltori.
- coltivazione in Emilia Romagna nei territori del delta del Po, vicini al parco faunistico.
- conservazione a freddo del grano in maniera naturale in silos refrigerati.
- utilizzo dell'alta temperatura per la disinfestazione del molino, senza uso di prodotti chimici.



La Cooperativa Agricola Sapise garantisce:

- la farina di riso venere proveniente da sementi 100% italiane, controllata scrupolosamente in ogni sua fase.
- coltivazione in Piemonte nei territori del Novarese.
- la varietà riso "venere"[®] contenente un'alta concentrazione di fibre, sali minerali e antiossidanti.



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



m
o
c
.
l
l
i
m
l
a
t
i
.
w
w
w

La nostra Mission:
Fare bene il nostro lavoro per servire al meglio i nostri clienti e diventare leader nei prodotti innovativi per il bakery.

Molini Besozzi Marzoli
SOCIETÀ DI CAPITALI FONDATA A MILANO NEL 1911



100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

NO
STRA
NO

FONTE
DI FIBRE
E IODIO

PANE
dal campo, al molino, al forno.



100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

PANE
c'è più gusto

WHO - World Health Organization raccomandazioni

Il WHO ha dato indicazioni per la riduzione del consumo giornaliero di sale, da 10 a 5 g. Il Nostrano Pane contiene il 50% di sale in meno: ciò significa contribuire ad abbassare il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate. Consumo di sale giornaliero pro capite Italia: 10-15 g.



fonte naturale di fibra farine regione Emilia Romagna

La farina di grano tenero tipo 1 e la farina di grano tenero integrale macinata a pietra, prodotte utilizzando severe tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente, contribuiscono al giusto apporto di fibra, vitamine e sali minerali nell'alimentazione giornaliera. Contenuto medio di fibra per 100 g: 4,10 g.



fonte di iodio **PreSal[®]**

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata insieme all'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura. Lo iodio del Presal contenuto nel Nostrano Pane, contribuisce al normale metabolismo energetico, è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide. 22,5 mcg di iodio per 100 g di prodotto finito





100% seme italiano
100% territorio italiano
50% di sale in meno

NOSTRANO e NOSTRANO con RISO VENERE

Due prodotti per soddisfare ogni esigenza

Processo Lavorativo



Pane "Nostrano Classico"

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Riso Venere o Grano Tenero kg 10,000
Acqua a 25°C kg 7,000/8,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con 6 litri di acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.

Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.

Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.



Pane "Grande Pezzatura"

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 25°C kg 5,000/5,500

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60/70'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.

Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.

Far lievitare per 60/70 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.



Ciabatta e Francesino

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 25°C kg 7,500/8,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con 6 litri di acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.

Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.

Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.

NB. È possibile usare linee di produzione per pane ciabatta.



Cracker

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 15/17°C kg 5,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Formatura: laminare e mettere in teglia; forare.
Lievitazione: 1 ora circa.
Cottura: 200°C, senza vapore per 15/17'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa. Senza riposo, formare delle pagnottelle da 400g circa, avvolgerle senza serrare troppo, ungerle, farle lievitare per 30/40' e laminare.

Mettere in teglia 60x40 cm unta e forare con il forapasta. Far lievitare per circa un ora. Prima di infornare ricavare dei rombi con la rotella, spolverare con poco sale.

Cuocere senza vapore a 200°C circa per 15/17 minuti.



Grissino

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 10°C kg 6,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Pezzzatura: filonare ed ungerle.
Riposo: 60/90' coperti.
Formatura: ricavare delle strisce di pasta.
Lievitazione: 30'.
Cottura: 200°C, con poco vapore per 15/17'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.

Senza riposo, formare dei filoni a mano, ungerle il tavolo, appiattire i filoni, ungerli e coprirli con teli di nylon per circa 60/90'.

Con la raschia, ricavare delle strisce di pasta dal filone, rigirarle nel pan grattato, stiarle e stenderle in teglia. Far lievitare per circa 30'. Cuocere con poco vapore a 200°C per 15/17'.



Focaccia

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 15/17°C kg 6,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 0,200

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 6/7 min. II^a vel.
Riposo: 10/15'.
Formatura: stendere su teglia.
Lievitazione: 60/90' con salamoia.
Cottura: 240°C, senza vapore per 20'.

Salamoia - dose per 1 teglia 60x40 cm

Acqua kg 0,100
Olio Extra Vergine di Oliva kg 0,100
Sale kg 0,015

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 6/7 minuti circa.

Ricavare delle strisce di pasta, metterle in teglia, ungerle, far riposare per 10/15'.

Preparare la salamoia come da ricetta, stenderla sulle strisce di pasta e, con le dita, stampare la focaccia facendo rimanere i classici buchi. Far lievitare per circa 60/90'.

Cuocere senza vapore a 240°C per 18/20 minuti.



Pan Carrè

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Riso Venere o Grano Tenero kg 10,000
Acqua a 5°C kg 5,000
Olio Extra Vergine di Oliva kg 1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Pezzzatura: filonare.
Lievitazione: 60/90'.
Cottura: 240°C per 40' circa.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 6/7 minuti circa, senza riposo. Filonare a macchina pezzi da 600 o 1200 g in base alla scatola. Schiacciare con cura il filone nel contenitore. Chiudere la scatola.

Far lievitare per circa 60/90'. Cuocere a 240°C per circa 40'.

Togliere subito il pan carrè dal contenitore dopo cotto.



Croissant

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero o Riso Venere kg 10,000
Acqua a 15/17°C kg 5,500/6,000
Burro kg 0,500
Mélange piatta kg 3,000

Tempo d'impasto: 5 min. I^a vel. - 3 min. II^a vel.
Riposo: 10 min.
Sfogliatura: 1 piega a 3 e una a 4 con mélange piatta.
Lievitazione finale: 80' ca a 30°C con 80% umidità.
Cottura: 220°C per 15-18 min.

Impastare tutti gli ingredienti escludendo la mélange fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto per 10 min. Sfogliare l'impasto dando una piega a 3 e una a 4.

Formare i croissant e farli lievitare per circa 80 min. in cella a 30°C 80% di umidità. Infornare e cuocere per 15-18 min. a 220°C.

