Bontà Mix®

Panificazione

Alta Qualità in Panificazione.

SOZZI MARZOLI

1911 ®

Italmill®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
1911

Bontà Mix

Alta Qualità in Panificazione

Una vasta gamma di prodotti per tutte le esigenze.

Italmill, azienda italiana che opera nel mercato internazionale dei prodotti da forno presenta **Bontà Mix**, una gamma di prodotti per panificazione veramente completa, dal Lievito Naturale **Naturliev** agli **Enerpan**, coadiuvanti ad alto valore tecnologico a base lievito naturale, alla vasta gamma di semilavorati tradizionali per tutte le esigenze: *Base Grano Tenero, Base Grano Duro, Multicereali, Morbidi, Speciali, Soia e Stampati.*

L'ultima novità sono le farine **Molitum** macinate a pietra e arricchite con lievito naturale.

Oltre ai mix tradizionali, Italmill mette al servizio degli artigiani panificatori anche una gamma **Bio**, tutti prodotti con materie prime da agricoltura biologica e certificati da CCPB (IT BIO 009). Per chi utilizza i Coadiuvanti/ Miglioratori esiste la linea completa **Ed è Subito Pane**.

Per tutta la sua produzione Italmill, che è considerata fra le aziende più all'avanguardia per qualità ed innovazione, seleziona accuratamente le migliori materie prime e si avvale delle più moderne tecniche di produzione per garantire ai propri clienti i più elevati standard di qualità, igiene, sicurezza e rispetto per l'ambiente (conformemente alle certificazioni ISO 22000, OHSAS 18001, ISO 14001).

L'organizzazione tecnica e commerciale di Italmill, sempre attenta alle richieste del mercato ed alle esigenze dei propri clienti, offre un servizio dedicato ed altamente qualificato.

Italmill

I Lieviti Naturali

Il Processo Produttivo del Lievito Naturale

1 Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**.

2 Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.

3 "3" Rinfreschi, con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.

4 Lievitazione, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.

5 Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.

6 Lievito Naturale in polvere. Pronto all'uso!

Lievito Naturale Madre

Lievito Naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, per produrre pane con lievito naturale, con fragranza, profumo, sapore e conservabilità insuperabili.

Italmill ha scelto di investire nel lievito naturale quale testimone delle tradizioni artigianali italiane, garante di una alimentazione sana e moderna.

Il Lievito Naturale Madre è una materia prima ad alto valore tecnologico con il giusto equilibrio degli acidi lattico/acetico per creare il vero pane con lievito naturale.
ITALMILL, da un ceppo di lievito madre centenario, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, (primo rinfresco - con riposo di 24 ore, seguito da 3 rinfreschi - con riposo di 4 ore cad.) ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essicato e macinato per realizzare il lievito naturale in polvere, base di prodotti eccezionali.

Con **Naturliev, Enerpan Active** ed **Enerpan Active Durum** non si utilizza lievito di birra.

Naturliev, Enerpan Active ed Enerpan Active Durum vengono forniti in pratiche confezioni da 1 kg.

+ Sapore
+ Fragranza
+ Digeribilità
+ Conservabilità

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

Naturliev Lievito Naturale Madre

La ricetta classica del pane a lievitazione naturale

CIABATTA-PUGLIESE-ZOCCOLETTI

PREIMPASTO				
Farina W240/280	kg	10,00	Tempo impasto (con spirale)	5'- 7' 1ª vel.
NATURLIEV	kg	1,00	Temperatura impasto	26°/28°C
Acqua	kg	6,00	Lievitazione	16 - 18 ore a 25°/27°C
Totale	kg	17,00		

TRADIZIONALE
(con farina di grano tenero tipo "0", con semola rimacinata di grano duro, con farina di grano tenero integrale o con farina di farro)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,00
Farina naz. etc.	kg	10,00
Acqua	kg	7,00/8,00
Sale	kg	0,40/0,42

ALLA SEMOLA
(con Mix TUTTOSEMOLA - TUTTOSEMOLA con GERME - ALTAMURA - PANSEMOLA - etc.)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,00
TUTTOSEMOLA	kg	10,00
Acqua	kg	7,00/8,00
*Sale	kg	0,40/0,42

PANI SCURI
(con Mix PANCAMPAGNA con GERME - PANCAMPAGNA RUSTICO - PANCASERECCIO - etc.)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,00
PANCASERECCIO etc.	kg	10,00
Acqua	kg	6,00/7,00
*Sale	kg	0,40/0,42

* Se i "Bontà Mix" Italmill utilizzati contengono il sale negli ingredienti, dimezzare la quantità a kg 0,20/0,21.

Lavorazione:
Impastare il PREIMPASTO, la farina e 6 kg di acqua in 1ª velocità per 8/10 minuti.
Avviare la 2ª velocità, aggiungere il sale e l'acqua rimanente e far impastare per altri 5/6 minuti; terminare controllando che la pasta assuma una struttura morbida ed elastica.
Mettere l'impasto a riposare in vasche unte o infarinate per 60/90 minuti a 30°C.
Rovesciare l'impasto sul tavolo abbondantemente infarinato. Pezzare nel modo desiderato.
Lasciar riposare su tavole o telai infarinati per 60/80 minuti in cella a 30°C con umidità. Infornare con dose moderata di vapore a 220°/230°C, cuocere per 35/40 minuti (pezzature da 300/500 g).
Aprire le valvole di scarico vapori gli ultimi 10 minuti.

Italmill®

ENERPAN coadiuvanti a base lievito naturale

Enerpan: una gamma di prodotti ad alto valore tecnologico ottenuti dal lievito naturale madre. Le proprietà del lievito naturale presenti negli **Enerpan** permettono di produrre pane di alta qualità con volume finale elevato, aroma, sapore, conservabilità e friabilità tipici del pane di una volta.
Enerpan facilita la maturazione dell'impasto e migliora l'elasticità della maglia glutinica, aumentando quindi la stabilità in lievitazione.
Enerpan è una linea di prodotti con formulazioni specifiche, creati per soddisfare tutte le esigenze degli artigiani italiani.

ENERPAN

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi.

Specifico per la produzione di pani tradizionali di piccole e medie pezzature: ciabatta, pane toscano, umbro, filone napoletano ecc.; permette la lavorazione diretta di tutti i tipi di pane con tempi di riposo medio/lunghi.
Utilizzando **Enerpan** si evita la preparazione di bighe, prelieviti ecc.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata
Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TOSCANO-UMBRO-MONTANARO

ENERPAN	kg	0,30
Farina "0" o "00"	kg	10,00
Lievito	kg	0,10/0,15
Acqua	kg	6,00/6,50
Sale (facoltativo)	kg	0,03

Tempo impasto:	8'/10' 1ª vel. - 8'/10' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	10'
Pezzatura:	a piacere
Lievitazione:	70'/90'
Cottura:	60' a 220°C calante a 200°C (1.280 g)

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciar riposare qualche minuto se l'impasto è piccolo; procedere subito se l'impasto è grande. Formare i pezzi a filone infarinato come d'abitudine.
Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa. Infornare a 220°C con valvola aperta per 10 minuti circa, completare la cottura a valvola chiusa.
Eventualmente riaprire la valvola negli ultimi 5/10 minuti.

SECUNDUM NATURAM®

ENERPAN

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CIABATTE-CIABATTINE-ZOCCOLETTI

ENERPAN	kg	0,30
Farina nazionale	kg	10,00
Lievito di birra	kg	0,25
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	7,50/8,00

Ingredienti iniziali:	farina, Enerpan, lievito e 6,00 lt di acqua
Impasto (spirale):	8-10 min in 1ª vel/8-10 min in 2ª vel
Ingredienti aggiuntivi:	0,75-1,00 lt di acqua, poi sale, poi 0,75-1,00 lt di acqua
Tempi di aggiunta:	ogni 3 min in 2ª vel
Temperatura impasto:	26-27°C
Riposo:	40-60 min
Pezzatura:	su tavolo infarinato, forme e pesi come d'abitudine
Lievitazione:	40-60 min
Cottura:	230-250°C per 35-40 min, secondo pezzatura, con poco vapore

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti e procedere alla realizzazione del pane desiderato. Cuocere a 250°C con umidità iniziale (il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane), a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

ENERPAN PLUS

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Indicato per impasti diretti dove è richiesta velocità di lavorazione, elevata stabilità alla lievitazione, buon volume finale, aroma, gusto e conservabilità.

Enerpan Plus può essere utilizzato con ogni tipo di farina ed in lavorazioni contenenti grassi.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.

Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

ENERPAN PLUS

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MAGGIOLINI-BOCCONCINI-PANE CONDITO

Farina "0" o "00"	kg	10,000
ENERPAN Plus	kg	0,300
Strutto o Olio di oliva	kg	0,400
Sale	kg	0,200
Lievito	kg	0,350
Acqua ± 2%	lt	5,000

Tempo impasto:	10' in Iª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	25°/27°C
Riposo pasta:	10'
Riposo prima della stampatura:	20'/30'
Lievitazione finale:	60'/90'
Cottura:	25'/30' a 230/240°C (80/100g)

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Regolare la consistenza degli impasti secondo il tipo di pane (più duro per banana, più morbido per maggiolino).
Procedere alla formatura e cilindratura come d'abitudine e alla stampatura per i tipi di pane dove è prevista.
Far lievitare nei tempi sopra indicati, comunque fino ad un volume abbastanza elevato. Infornare con la dose di vapore abituale a 230°/240°C per 25/30 minuti (per 80/100 g di pasta).

ENERPAN ACCESS

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

Unisce alle prestazioni tipiche dei miglioratori classici (sicurezza di risultati positivi, facilità di utilizzo, volumi elevati), le proprietà del lievito naturale.

Enerpan Access è adatto per ogni tipo di pane e di lavorazione.

DOSE DI UTILIZZO CONSIGLIATA SECONDO RICETTA:
1% sulla farina impiegata (max 1,5%)

ENERPAN C

Ingredienti: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Prodotto con un ottimo rapporto qualità/prezzo, indicato per impasti diretti dove è richiesta velocità di lavorazione, buon volume finale, aroma, gusto e conservabilità.

Enerpan C può essere utilizzato con ogni tipo di farina ed in lavorazioni contenenti grassi.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.
Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

Italmill®

SECUNDUM NATURAM®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

MOLITUM

farina a pietra + lievito naturale

Facendo propri i suggerimenti di esperti nutrizionisti e dietologi che consigliano il consumo giornaliero di pane e prodotti da forno ricchi di fibre, proteine, acido folico, etc., Italmill ha creato la linea **Molitum,** miscele di farine di cereali interamente macinati a pietra,

La macinazione a pietra, grazie alla lenta lavorazione, fa sì che la farina ottenuta preservi al meglio le qualità organolettiche, il prezioso germe di grano e gli oli essenziali del chicco.

Le farine **Molitum**, dalla tipica colorazione avorio con puntinature beige, sono garanzia di profumi tipici, di maggior gusto e della conservazione di tutte le proprietà benefiche presenti nei chicchi di cereali.

Italmill, partendo da una base di farina di frumento tenero macinato a pietra e lievito naturale ("madre") in polvere, ha creato due nuove miscele "**Fonte Naturale di Fibre**":

Farro e Grano Saraceno

Ogni artigiano potrà personalizzare la propria offerta e garantire ai propri clienti un pane che, oltre a profumi e sapori unici, li aiuterà a mantenere un sano equilibrio alimentare.

FARRO

Ingredienti: farina di grano tenero integrale, farina di farro integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MOLITUM FARRO	kg	10,00
Lievito*	kg	0,20
Acqua	kg	6,50/7,00
Sale iodato protetto PRESAL	kg	0,20

Tempo impasto:	7' 1ª vel. - 5' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	45'
Pezzatura/formatura:	a piacere
Lievitazione:	60'
Cottura:	230°C aprire la valvola negli ultimi 10'

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Pezzare e formare i pezzi come d'abitudine.
Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa.
Infornare a 230°C con valvola chiusa, completare gli ultimi 10 minuti di cottura a valvola aperta.

GRANO SARACENO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "2" , farina di grano tenero integrale, farina di grano saraceno integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

MOLITUM GRANO SARACENO	kg	10,00
Lievito*	kg	0,20
Acqua	kg	6,00/6,50
Sale iodato protetto PRESAL	kg	0,20

Tempo impasto:	7' 1ª vel. - 5' 2ª vel. (spirale)
Temperatura impasto:	28°/30°C
Riposo pasta:	45'
Pezzatura/formatura:	a piacere
Lievitazione:	60'
Cottura:	230°C aprire la valvola negli ultimi 10'

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Pezzare e formare i pezzi come d'abitudine.
Lasciar lievitare nei tempi indicati in ambiente moderatamente caldo/umido, coprendo con panni di stoffa.
Infornare a 230°C con valvola chiusa, completare gli ultimi 10 minuti di cottura a valvola aperta.

* In sostituzione si può utilizzare Enerpan Active o Enerpan Active Durum, il prodotto ottenuto sarà più leggero, profumato con le caratteristiche organolettiche del lievito naturale

FONTE NATURALE DI FIBRE

Italmill®

Bontà Farine®

MOLINI BESOZZI MARZOLI
BM
1911
®

I Mix a Base Grano Tenero

UNIVERSALE

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

SFILATINI, CIABATTE, FRANCESINI, BOCCONCINI

UNIVERSALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/7,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20/30 minuti
Pezzatura:	in base al tipo di pane desiderato.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura:	a piacere
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C, con umidità iniziale.

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti e procedere alla realizzazione del pane desiderato.
Cuocere a 250°C con umidità iniziale (il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane), a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

UNIVERSALE

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

UNIVERSALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30
Olio di Oliva	kg	0,20/0,40

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10/15 minuti
Pezzatura:	1.000 g per teglia 40x60 cm.
2° Riposo:	60 minuti
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, per 20'.

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, aggiungere 0,2/0,4 lt di Olio di Oliva e proseguire in 2ª vel per 2 minuti. Lasciar riposare l'impasto per 10/15', pezzare, arrotondare leggermente e lasciar lievitare per 60' circa. Capovolgere i pastoni, stenderli nella teglia e distribuire uniformemente **la salamoia***.
Lasciar lievitare per 60' circa. Cuocere a 240°C per 20'.

***Salamoia**:
emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di Olio di Oliva e 15 g di sale.

BAGUETTE

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

BAGUETTE	kg	10,00
Lievito	kg	0,25/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10/20 minuti.
Pezzatura:	pezzi da 270 g per baguettes da 200g
2° Riposo:	20/30 minuti.
Formatura:	a mano o con macchina filonatrice
Lievitazione finale:	60/80 minuti in cella, con umidità
Cottura:	250°C per 25 minuti circa, con umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 10/20 minuti di riposo pezzare (270 g di pasta per ottenere baguette da 200 g).
Dare ancora 20/30 minuti di pausa, filonare a mano oppure con filonatrice. Porre in cella per 60/80 minuti.
Prima di cuocere incidere la superficie delle baguettes con tagli obliqui.
Cuocere a 250°C con umidità iniziale per 25 minuti circa.
A fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANAVENA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANAVENA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	pastoni da kg 2,8/3,0 per ottenere panini da 60/65 g
Formatura:	frazionare con spezzatrice esagonale o spezza arrotondatrice
2° Riposo:	10 minuti
Lievitazione finale:	40/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C per 12 minuti, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20 minuti, realizzare pastoni da kg 2,8/3,0, avvolgere a palla senza serrare, frazionare con spezzatrice, far riposare 10 minuti, quindi appiattire le pastelle.
Lievitazione finale in cella con umidità per 40/60 minuti.
Per ottenere pane arabo con bolla centrale, infornare a lievitazione scarsa. Cuocere a 240°C per 12 minuti con umidità iniziale.

Italmill®

Bontà Mix®

I Mix a Base Grano Duro

PANSEMOLA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSEMOLA	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
Riposo:	20/30 minuti.
Pezzatura e formatura:	a piacere
Lievitazione finale:	50/60 minuti
Cottura:	250°C, con umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, quindi pezzare a piacere.
Lasciar lievitare per 50/60 minuti. Infornare a 250°C con umidità iniziale, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

PANQUADRELLE

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, latte intero in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, germe di grano tenero, farina di soia integrale tostata, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANQUADRELLE	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Acqua	lt	6,50/8,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e formatura:	a piacere
Lievitazione finale:	60 minuti con umidità
Cottura:	240°C

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20 minuti, quindi pezzare a piacere.
Lasciar lievitare per 60 minuti circa con umidità. Infornare a 240°C con umidità iniziale, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

TUTTOSEMOLA

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano duro, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TUTTOSEMOLA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/8,00

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	15 minuti.
Pezzatura:	a piacere
2° Riposo:	15 minuti a temperatura ambiente
Formatura:	pagnottelle, griselle, pugliesi, etc.
Lievitazione finale:	45 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, senza umidità.

Impastare TUTTOSEMOLA e lievito con il 60% dell'acqua; gli ultimi 2 minuti aggiungere il sale e l'acqua mancante. Far riposare l'impasto per 15 minuti in vaschetta ben oliata, quindi pezzare a piacere. Fare riposare per ulteriori 15 minuti e pezzare nella forma definitiva. Il prodotto consente la realizzazione di tutti i tipi di pane. Lasciar lievitare per 45 minuti circa con umidità.
Cuocere a 240°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

*Sale Iodato Protetto *PreSal*®

FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, germe di grano tenero, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TUTTOSEMOLA CON GERME DI GRANO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/8,00

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere
2° Riposo:	15 minuti a temperatura ambiente.
Formatura:	a piacere
Lievitazione finale:	45 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, senza umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo, procedere alla pezzatura desiderata. Fare riposare per ulteriori 15 minuti e formare a piacere.
Lasciar lievitar in cella di lievitazione per 45 minuti circa con umidità.
Cuocere a 240°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

ALTAMURA

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

ALTAMURA	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale (da aggiungere all'avvio della II^a Velocità)	kg	0,20
Acqua	lt	6,30

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I^a vel. / 8 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	600/1.200 g
Formatura:	a piacere.
2° Riposo:	10 minuti.
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	220°C, per 60' circa con temperatura decrescente.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo, procedere alla pezzatura desiderata, pezzi da 600 g per ottenere pagnotte da 500 g, e pezzi da 1.200 g per quelle da 1.000 g. Avvolgere a palla senza serrare. Disporre su tavole infarinate con chiusura sul lato superiore. Fare riposare per ulteriori 10 minuti e trasferire le pagnotte "girate" sul telaio d'infornamento.
Lasciar lievitar in cella di lievitazione per 60 minuti circa con umidità.
Prima dell'infornamento incidere a croce in profondità (il calore deve poter raggiungere la parte centrale della pagnotta).
Infornare a 220°C con temperatura decrescente.

Italmill®

Bontà Mix®

I Mix Multicereali

PANCASERECCIO

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, semi di girasole, farina di farro, fiocchi d'avena, semi di sesamo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato, destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCASERECCIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,00/5,50
Olio di Oliva	lt	0,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C senza umidità iniziale.

CEREALPIÚ

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", granella di frumento, granella d'orzo, farina di segale tipo "1", semi di sesamo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, semi di lino.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CEREALPIÚ	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	5,60/5,80

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

PANCEREALI

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, granella di frumento, granella di mais, farina di segale tipo "1", farina di orzo, farina di avena, semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCEREALI	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	45/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

RUSTICONE

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, semi di girasole, farina di segale tipo "1", semi di lino, fiocchi di soia, granella di soia, granella di mais, mais estruso, zucchero, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

RUSTICONE	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,00/5,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	26°C
1° Riposo:	30/40 minuti.
Pezzatura e Formatura:	a piacere, cospargere di Fiocco di Orzo granellato come copertura.
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	220°C con umidità iniziale.

Ogni sacco di Mix Rusticone, in omaggio una confezione di Fiocco d'Orzo granellato per copertura.

*Sale Iodato Protetto ***PreSal®*** FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

Italmill®

Bontà Mix®

PANCAMPAGNA RUSTICO

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, farina di segale tipo "2", semi di sesamo, semi di lino, farina di avena, farina di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo integrale in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50
Olio di Oliva	lt	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

FOCACCIA RUSTICA

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Acqua	lt	6,00/6,30
Olio di oliva	lt	0,20/0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10/15 minuti
Pezzatura:	1.000 g per teglia 40x60 cm.
2° Riposo:	60 minuti
Formatura:	stendere la pasta in due fasi e distribuire la salamoia*.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, per 20', a fine cottura capovolgere le focacce, lasciar asciugare per 2/3 minuti.

***Salamoia**:
emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di Olio di Oliva e 15 g di sale.

PANCAMPAGNA CON GERME DI GRANO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero integrale, germe di grano tenero, farina di segale tipo "2", farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCAMPAGNA con Germe di Grano	kg	10,00
Lievito	kg	0,35/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	10/20 minuti.
Pezzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

CEREALVIT

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, semi di sesamo, farina di mais, farina di segale tipo "2", semi di lino, semi di miglio decorticato, fiocchi d'avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, fiocchi d'orzo, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CEREALVIT	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Acqua	lt	5,20
Olio di Oliva facoltativo	lt	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	4 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	26°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura	a piacere.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

Sale Iodato Protetto** ***PreSal® FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

Italmill®

Bontà Mix®

I Mix Morbidi

PANLATTE

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, latte intero in polvere, zucchero, sale iodato protetto PRESAL*, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI AL LATTE

PANLATTE	kg	10,00
Acqua 15°C	lt	4,70
Lievito	kg	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.
Temperatura impasto:	25°C
Pezzatura:	formare pastoni da 1.500 g.
Formatura:	tranciare con spezza-arrotondatrice.
Lievitazione:	60 minuti a 30°C con umidità.
Cottura:	dare umidità prima di infornare, 240°C per 10/12 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 240°C con umidità iniziale.

PANETTONE GASTRONOMICO

PANLATTE		kg	10,00
Acqua	ca.	lt	5,00
Margarina o Burro		kg	0,40
Zucchero		kg	0,10
Lievito		kg	0,30
Grana/Parmigiano grattugiati - FACOLTATIVO		kg	0,50/1,00

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.
Temperatura impasto:	25-27°C
Lavorazione:	spezzare i pezzi del peso desiderato. (800 g per pirottini da 1.000 g).
Formatura:	arrotondare la pasta senza stringere adagiarla nei pirottini alti.
Lievitazione:	fino al raggiungimento del bordo dei pirottini (90 minuti circa).
Cottura:	210°C per 35'/40', con valvole chiuse.

Impastare tutti gli ingredienti eccetto il formaggio, che verrà aggiunto a fine impasto. Procedere con la pezzatura e la formatura, quindi posizionare nei pirottini, preferibilmente rigidi.
Lasciar lievitare per 90 minuti circa, spenellare con uovo quindi cuocere a 210°C con valvole chiuse per 35/40 minuti, fino ad ottenere un colore bruno.
Terminata la cottura aver cura di togliere il panettone dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.

PANPIUMA

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: E471,E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANPIUMA	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,00/5,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I^a vel. / 5 minuti in II^a vel.
Temperatura della pasta	25°C
Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	90 minuti, con umidità.
Cottura:	220°C, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi senza pause di riposo.
Lasciar lievitare per 90 minuti circa in cella con umidità.
Cuocere a 220°C con umidità iniziale.

PANLATTE 50

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, latte intero in polvere, zucchero, sale iodato protetto PRESAL*, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI AL LATTE

PANLATTE nucleo50		kg	5,00
Farina di grano tenero		kg	5,00
Acqua	ca.	lt	5,00
Lievito		kg	0,30

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.
Temperatura impasto:	25°C
Pezzatura:	formare pastoni da 1.500 g.
Formatura:	tranciare con spezza-arrotondatrice.
Lievitazione:	60 minuti a 30°C con umidità.
Cottura:	dare umidità prima di infornare, 240°C per 10/12 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 240°C con umidità iniziale.

PANLATTE 50

FONTE DI IODIO

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PAN CARRÉ

PANLATTE nucleo50	kg	3,00
Farina di grano tenero	kg	7,00
Acqua	lt	5,00
Sale in aggiunta	kg	0,08
Lievito	kg	0,20/0,25

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti I^a vel. / 7 minuti II^a vel.
Temperatura impasto:	25°C
Lavorazione:	Spezzare del peso desiderato. Passare in formatrice ed adagiare nelle cassette.
Lievitazione:	60-70 minuti a 30°C con umidità.
Cottura:	230°C per 40' circa, a seconda del peso.

Terminata la cottura aver cura di togliere il pane dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.

*Sale Iodato Protetto ***PreSal®** FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

Italmill®

Bontà Mix®

SOFT BREAK

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", grasso vegetale in polvere, zucchero, latte intero in polvere, destrosio, sale iodato protetto PRESAL*; emulsionante: E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI DOLCI

SOFT BREAK	kg	10,00
Lievito	kg	0,50
Acqua	lt	3,90/4,10

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto:	3 minuti in I^{a} vel. / 7 minuti in II^{a} vel.
Temperatura della pasta:	25°C
Pezzatura:	formare pastoni del peso desiderato.
Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	70 minuti, con umidità.
Cottura:	200°C, con valvole chiuse per 15-20 minuti secondo il peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni.
Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità.
Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

SOFT BREAK 50

FONTE DI IODIO

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI DOLCI

SOFT BREAK nucleo50	kg	5,00
Farina di grano tenero	kg	5,00
Lievito	kg	0,50
Acqua	lt	3,90/4,10

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto:	3 minuti in I^{a} vel. / 7 minuti in II^{a} vel.
Temperatura della pasta:	25°C
Pezzatura:	formare pastoni del peso desiderato.
Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	70 minuti, con umidità.
Cottura:	200°C, con valvole chiuse per 15-20 minuti in base al peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni.
Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità.
Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

PANAMBURGER

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, burro anidro in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere; emulsionante: E472e, E471; destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

HAMBURGER

PANAMBURGER	kg	10,00
Lievito	kg	0,40/0,50
Acqua	lt	4,50/5,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti in I^{a} vel. / 7 minuti in II^{a} vel.
Temperatura della pasta	25°C
Pezzatura:	80/100 g.
Formatura:	avvolgere a palla e appiattire.
Lievitazione finale:	60/90 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi senza pausa di riposo. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60/90 minuti in cella con umidità.
Cuocere a 200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

PANDOLCE HAMBURGER

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, grasso vegetale in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, emulsionante: lecitina di colza, E471, E472e; latte scremato in polvere, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

HAMBURGER

PANDOLCE HAMBURGER	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti in I^{a} vel. / 7 minuti in II^{a} vel.
Temperatura della pasta	25°C
Pezzatura:	80/100 g.
Formatura:	avvolgere a palla e appiattire.
Lievitazione finale:	60/90 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pezzi senza pausa di riposo. Disporre le pastelle arrotondate su teglie apposite. Lasciar lievitare per 60/90 minuti in cella con umidità.
Cuocere a 200°/220°C per 10/15 minuti, senza umidità.

*Sale Iodato Protetto PreSal® FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

Italmill®

Bontà Mix®

I Mix per Pani Speciali

PANRISO

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, riso estruso, farina di riso pregelatinizzata, fiocchi di riso, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANRISO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,80
Burro	kg	0,60

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	25°/27°C
1° Riposo:	20 minuti
Pezzatura:	pezzi da 200/300 g di pasta
Formatura:	avvolgere a palla e filonare a mano
Lievitazione finale:	45/50 minuti circa in cella senza umidità
Cottura:	220°C per 30/40 minuti, con umidità

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, dopo 20 minuti di riposo, pezzare a 300 g, avvolgere a palla e filonare a mano. Passare nella farina ed incidere a spiga. Far lievitare in cella per 45/50 minuti con umidità.
Cuocere a 220°C per 30/40 minuti con umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANFARRO INTEGRALE

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", fiocco di farro integrale, farina di grano tenero tipo integrale, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANFARRO INTEGRALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	26°C
1° Riposo:	20/30 minuti
Frazionamento:	a piacere
2° Riposo:	10 minuti
Formatura:	filonare senza stringere l'avvolgimento
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella a 30°C
Cottura:	250°C per 30 minuti circa con poca umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti. Frazionare a piacere e lasciar riposare per 10 minuti. Formare e lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione a 30°C.
Cuocere a 250°C per 30 minuti circa con poca umidità iniziale.

CIABATTA RUSTICA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di segale, farina di orzo maltato, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CIABATTA RUSTICA	kg	10,00
Lievito	kg	0,10
Sale	kg	0,20
Acqua**	lt	8,00

Tempo d'impasto (spirale):	7 minuti in Iª vel. / 10 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	26°/28°C
Lievitazione:	3 h in cella di lievitazione, con umidità.
Cottura:	250°C, senza umidità.

Impastare gli ingredienti con 6 litri di acqua** in 1ª velocità per 7 minuti, quindi aggiungere gradualmente i rimanenti 2 litri di acqua in 2ª velocità per 10 minuti circa. Dare quattro pieghe e mettere a lievitare nel mastello per 3 ore circa in cella di lievitazione (per aumentare la forza dell'impasto, ripetere le pieghe ogni ora circa).
Rovesciare l'impasto su un tavolo infarinato, pezzare a piacere ed infornare.
Cuocere a 250°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

PANSEGALE

Ingredienti specifici: farina di segale tipo "2", farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di segale, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di colza.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSEGALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20/0,22
Acqua	lt	6,50/7,50

Tempo d'impasto (spirale):	3 minuti in Iª vel. / 6 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	26°/28°C
1° Riposo:	10 minuti
Frazionamento e Formatura:	a piacere
Lievitazione finale:	40 minuti
Cottura:	230°C con umidità iniziale

*Sale Iodato Protetto *PreSal*® FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

Italmill®

Bontà Mix®

FESTOSO

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo “0”, granella di mais, semi di girasole, farina di mais, grasso vegetale in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere; emulsionante: E472/e, E471; destrosio.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

FESTOSO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,80

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d’impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 10 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60/90 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

*Sale Iodato Protetto *PreSal*®

FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall’Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

PANPATATA

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo “0”, fiocchi di patata (10%), lievito naturale di farina di grano tenero tipo “0” in polvere, lievito, sale iodato protetto PRESAL*.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

PANPATATA	kg	10,00
Acqua	lt	6,50

Lievito già incorporato
Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d’impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	26°/27°C
1° Riposo:	10 minuti
Pezzatura e formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60/75 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	230°C in funzione della pezzatura.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l’impasto per 10 minuti, realizzare pastoni del peso desiderato e formare a piacere.
Lievitazione finale in cella per circa 60/75 minuti, con umidità. Cuocere a 230°C.

PANCRECKERS

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo “0”, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

PANCRECKERS	kg	10,00
Olio/Strutto	kg	0,80
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	4,50/4,80

Tempo d’impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	25°/27°C
Pezzatura:	frazionare pezzi da 600/800 g e avvolgere senza stringere
Riposo:	15/20 minuti.
Lavorazione:	stendere allo pressore di circa 2 mm, disporre sulle teglie, oliare, passare il rullo dentato e frazionare con la rotella
Lievitazione finale:	60/90 minuti a 30°C con umidità
Cottura:	salare e cuocere a 230°C senza umidità per 15 minuti circa.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, pezzare a 600/800 g, quindi avvolgere senza stringere.
Far riposare l’impasto per 15/20 minuti, stendere allo spessore di circa 2 mm e disporre su teglie, oliare, passare il rullo dentato e frazionare con la rotella.
Far lievitare per 60/90 minuti a 30°C con umidità. Salare e cuocere a 230°C per 15 minuti circa senza umidità.

PANARABO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo “0”, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

PANARABO	kg	10,00
Lievito	kg	0,25/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00
Olio (facoltativo)	lt	0,20

Tempo d’impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20/30 minuti
Pezzatura:	pezzare nel peso desiderato.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura:	frazionare con spezzatrice
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C, per 12 minuti circa, con umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l’impasto per 20/30 minuti, realizzare pastoni del peso desiderato, dando poi 10 minuti di riposo, spezzare i pastoni e appiattire i panini direttamente al cilindro senza pause. Ultima lievitazione dei pezzi in cella per circa 60 minuti. Cuocere a 250°C per circa 12 minuti, con umidità iniziale.

INTEGRALE con Grano Spezzato

FONTE DI FIBRE E IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo integrale, grano tenero spezzato, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, germe di grano.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

INTEGRALE con Grano Spezzato	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	7,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d’impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	30 minuti
Pezzatura e formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50 minuti in cella a 30°C, con umidità.
Cottura:	240°C secondo pezzatura.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, facendo attenzione ad aggiungere l’acqua poco alla volta. Far riposare l’impasto per 30 minuti, pezzare e formare a piacere. Far lievitare in cella a 30°C per 50 minuti. Cuocere a 240°C secondo pezzatura.

Italmill®

Bontà Mix®

I Mix Soia

PANSOIA

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", granella di soia integrale, farina di soia integrale tostata, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANINI

PANSOIA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50/6,00
Sale	kg	0,20

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto: 26°C
1° Riposo: 20 minuti.
Frazionamento e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60 minuti circa in cella con umidità.
Cottura: 220°C con umidità iniziale.

PANSOIA

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANE IN CASSETTA

PANSOIA	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,00
Olio di Oliva	lt	0,50
Sale	kg	0,20

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti Iª vel. / 7 minuti IIª vel.
Temperatura impasto: 25°C
Lavorazione: Spezzare del peso desiderato. Passare in formatrice ed adagiare nelle cassette.
Lievitazione: 60-70 minuti a 30°C con umidità.
Cottura: 230°C per 40' circa, a seconda del peso.

Terminata la cottura aver cura di togliere il pane dagli stampi e mettere ad asciugare su un piano forato.

PANSOIA LEGGERO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA LEGGERO	kg	10,00
Lievito	kg	0,35/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,50

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto: 26°/28°C
1° Riposo: 10/20 minuti.
Pezzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione finale: 50/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 250°C con umidità iniziale.

PANSOIA BIG

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", granella di soia integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA BIG	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	ca. 5,00

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta: 26°C
1° Riposo: 20 minuti.
Frazionamento e formatura: a piacere.
Lievitazione: 50/60 minuti in cella con umidità.
Cottura: 220°C con umidità iniziale.

*Sale Iodato Protetto **PreSal®** FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

Italmill®

Bontà Mix®

I Mix per Pani Stampati

PANBOCCONI®

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di avena, farina di orzo, latte in polvere, farina di grano tenero maltato, glutine, emulsionanti: (E/472e, lecitina di soia), destrosio.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta	25°/27°C
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	25 minuti a 250°C circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.
Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANBOCCONI® con Mais

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di mais, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI con Mais	kg	10,00
Lievito	kg	0,20
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	25°/28°C.
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	25 minuti a 250°C circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.
Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PANBOCCONI® Frozen

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di avena, farina di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, latte intero in polvere, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI Frozen	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta	25°/28°C
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	strisce da 3 cm x 5 cm.
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi.
Lievitazione finale:	60 minuti con umidità.
Cottura:	250°C con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo PANBOCCONI sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.
Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

*Sale Iodato Protetto ***PreSal®*** FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

PANPETALI

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero maltato, amilasi, emulsionante: lecitina di soia.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANPETALI	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	6,00
Sale	kg	0,20
Olio di Oliva	lt	0,40

Tempo d'impasto (spirale):	6 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/28°C
Riposo:	20/30 minuti.
Pezzatura e Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti.
Cottura:	250°C con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati. Far riposare l'impasto per 20/30 minuti, quindi pezzare a piacere. Lasciar lievitar per 50/60 minuti coperti con telo. Cuocere a 250°C con umidità iniziale.

PANE ANTICO

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di farro integrale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, farina di avena, farina di orzo, latte intero in polvere; emulsionante: lecitina di colza; farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANE ANTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	6,00/6,50
Olio extra vergine di Oliva	lt	0,30

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	25°/28°C.
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e Formatura	100 g circa.
Lievitazione finale:	60 minuti con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati. Far riposare l'impasto per 20 minuti in vaschetta ben oliata, quindi pezzare e filonare (100 g circa). Lasciar lievitar per 30 minuti coperti con telo. Stampare con l'apposito stampo. Lievitazione finale 60 minuti circa con umidità. Cuocere a 240°C con umidità iniziale.

Italmill®

Bontà Mix®

PANTARTUCA®

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di avena, farina di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di soia integrale tostata, farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,20

Tempo d'impasto (spirale): 8 minuti in Iª vel. / 6 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta 24°/27°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezzatura: pastoni da 3 kg per panini da 60/65 g.
2° Riposo: 20 minuti.
Formatura: frazionare con spezzatrice.
Lievitazione finale: 45/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C per 20 minuti circa, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da 2,8/3,0 kg, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti. Frazionare con spezzatrice e stampare con l'apposito stampo PANTARTUCA. Lievitazione finale in cella con umidità per 45/60 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa, con umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

*Sale Iodato Protetto PreSal® FONTE DI IODIO

Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di Iodio in cottura rendendo il pane prodotto **Fonte di Iodio**.
Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

PANTARTUCA® con Mais

Ingredienti specifici qualificanti: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, fiocchi di avena, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA con Mais	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

È possibile aggiungere il 4% di olio d'oliva, riducendo l'acqua della stessa quantità. In questo caso aggiungere la voce "olio d'oliva" tra gli ingredienti del pane, dopo la farina di mais.

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in Iª vel. / 8 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezzatura: pastoni da kg 2,8/3 per panini da 55/60 g.
2° Riposo: 20 minuti.
Formatura: frazionare con spezzatrice e stampare con apposito stampo PANTARTUCA.
Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità.
Cottura: 240°C per 20 minuti circa, con poca umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da kg 2,8/3,0, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti, frazionare con spezzatrice e stampare con stampino PANTARTUCA i singoli pezzi. Lievitazione finale in cella con umidità per 45 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa con poca umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA® 2

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, fiocchi di avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato, farina di soia integrale tostata; emulsionante: E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA 2	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,40

È possibile aggiungere il 4% di olio d'oliva, riducendo della stessa quantità l'acqua. In questo caso aggiungere la voce "olio d'oliva" tra gli ingredienti del pane dopo la farina di mais.

Tempo d'impasto (spirale): 8 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta: 24°/27°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezzatura: pastoni da 2,8/3,0 kg per panini da 60/65 g.
2° Riposo 20 minuti
Formatura: frazionare con spezzatrice e stampare con apposito stampo PANTARTUCA
Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità
Cottura: 240°C per 20 minuti circa, con poca umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti, realizzare pastoni da 2,8/3,0 kg, avvolgere a palla senza serrare, dare secondo riposo da 10 minuti, frazionare con spezzatrice e stampare con stampino PANTARTUCA i singoli pezzi. Lievitazione finale in cella con umidità per 45 minuti. Cuocere a 240°C per 20 minuti circa con poca umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

PANTARTUCA® con Mais e Avena

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, farina d'avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto PRESAL*, latte intero in polvere, farina di grano tenero maltato, destrosio; emulsionante: lecitina di girasole.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANTARTUCA con Mais e Avena	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,50
Olio di Oliva	lt	0,40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 3 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto: 25°C
Pezzatura: formare senza serrare pastoni da 3 kg
1° Riposo: 20 minuti.
Pezzatura: frazionare con spezzatrice.
2° Riposo: 10 minuti
Formatura stampare con apposito stampo.
Lievitazione finale: 45/60 minuti con umidità.
Cottura: 240°C con umidità iniziale.

KAISER

FONTE DI IODIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", farina di segale tipo "0", sale iodato protetto PRESAL*, pasta acida di segale, destrosio, farina di grano tenero maltato; emulsionante: lecitina di girasole; farina di soia integrale tostata; E472e.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

KAISER	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in Iª vel. / 8 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta: 25°C
1° Riposo: 10 minuti.
Pezzatura e Formatura: tranciare pezzi da 60 g e arrotondare.
2° Riposo: 20 minuti.
Formatura: stampare con l'apposito stampo dando un leggero giro a spirale.
Lievitazione finale: capovolgere i panini e far lievitare per 30/35 minuti a 30°C, con umidità.
Cottura: girare i panini e cuocere a 230°C con vapore iniziale per 16/18 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 10 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata, tranciare in pezzi da 60 g, arrotondare e far riposare l'impasto per 20 minuti. Infarinare, stampare con l'apposito stampo dando un leggero giro a spirale.
Capovolgere i panini e lasciar lievitare per 30/35 minuti circa in cella di lievitazione con umidità.
Girare i panini e infornare a 230°C per 16/18 minuti con vapore iniziale.

Italmill®

Bontà Mix®

Prodotti Biologici

ENERPAN BIO

Ingredienti specifici: lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, amilasi.

Un prodotto ad alto valore tecnologico ottenuto dal lievito naturale madre (da farine da agricoltura biologica).
Per le ricette e le modalità di impiego valgono le indicazioni dell'Enerpan e Enerpan Plus.

DOSE D'IMPIEGO: 3% sulla farina impiegata.
Per impasti piccoli (fino a 10 kg di farina) e per farine deboli, la percentuale d'impiego può salire fino al 5%.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

BAGUETTE

Farina Nazionale	kg	10,000
ENERPAN BIO	kg	0,300
Lievito	kg	0,250/0,300
Sale	kg	0,200
Acqua	lt	6,000

Tempo d'impasto (spirale):	5' in Iª vel. - 10' in IIª vel.
Temperatura della pasta:	26°C
1° Riposo:	20'
Pezzatura:	pezzi da 270g per baguettes da 200g
2° Riposo:	30'.
Formatura:	a mano o con macchina filonatrice.
Lievitazione finale:	60/90' in cella, con umidità.
Cottura:	250°C per 25' circa, con umidità iniziale.

Utilizzando una quantità maggiore di farina la percentuale di Enerpan Bio può diminuire in proporzione fino al 2,5%.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo pezzare (270 g di pasta per ottenere baguette da 200 g). Dare ancora 30 minuti di pausa, filonare a mano oppure con filonatrice. Porre in cella per 60/90 minuti. Prima di cuocere incidere la superficie delle baguettes con tagli obliqui.
Cuocere a 250°C con umidità iniziale per 25 minuti circa.
A fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

UNIVERSALE BIO

Ingredienti specifici: farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, glutine, farina di grano tenero maltato, emulsionante: lecitina di soia.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

UNIVERSALE BIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,30
Olio di Oliva	kg	0,20/0,40

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	10/15 minuti
Pezzatura:	1.000 g per teglia 40x60 cm.
2° Riposo:	60 minuti
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, per 20'.

Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, aggiungere 0,2/0,4 lt di Olio di Oliva e proseguire in 2ª vel per 2 minuti. Lasciar riposare l'impasto per 10/15', pezzare, arrotondare leggermente e lasciar lievitare per 60' circa. Capovolgere i pastoni, stenderli nella teglia e distribuire uniformemente **la salamoia***.
Lasciar lievitare per 60' circa. Cuocere a 240°C per 20'.

***Salamoia**:
emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di Olio di Oliva e 15 g di sale..

PANBOCCONI® BIO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di farro integrale, farina di avena.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANBOCCONI BIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	25°/28°C
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	in strisce da 3x5 cm
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C per 25 minuti, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.
Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo *Panbocconi* sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.
Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità.
Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PUROSEMOLA BIO

Ingredienti specifici: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PUROSEMOLA BIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	26°/28°C
1° Riposo:	20/30 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Formatura:	a mano oppure a macchina.
2° Riposo:	15 minuti.
Lievitazione finale:	50/60 minuti, secondo la pezzatura.
Cottura:	con poca umidità iniziale, gradi e tempi subordinati al tipo di pane.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.
Pezzare a piacere e far riposare per 15 minuti, quindi formare pugliesi, zoccoletti, friselle, bocconcini, sfilatini ecc.
Lasciar lievitare per 50/60 minuti, secondo la pezzatura, in cella di lievitazione.
Infornare con poca umidità, gradi e tempi subordinati al tipo di pane; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

IMPORTANTE
Tutti i Mix Biologici possono essere utilizzati in processi produttivi che prevedono l'utilizzo di cella ferma-lievitazione, seguendo le medesime indicazioni.

Prodotti biologici controllati da CCPB
(organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 009)
Operatore controllato n. CD25.

IT-BIO-009
Agricoltura UE/non UE

Italmill®

ED È SUBITO BIO!®

Coadiuvanti e Miglioratori

NATURALI

BRIOPAN

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", glutine, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1 - 2% calcolato sul peso della farina.

- *Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.*
- *Regolarizza la fermentazione.*
- *Aumenta lo sviluppo del pane.*
- *Migliora la friabilità della crosta.*

BERGAUNO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1 - 1,5% calcolato sul peso della farina.

- *Per la sua prontezza in fase di lievitazione, consente di ottenere un risultato ottimale con lavorazioni rapide.*

TREPAN

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

METODO DIRETTO

1% calcolato sul peso della farina.

- *Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.*
- *Regolarizza la fermentazione degli impasti.*

METODO INDIRETTO

0,5% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

- *Regolarizza la fermentazione.*
- *Migliora il colore e la friabilità della crosta.*

RENFORT VOLUME

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5 - 1% calcolato sul peso della farina.

- *Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.*
- *Regolarizza la fermentazione.*
- *Aumenta lo sviluppo del pane.*
- *Migliora la friabilità della crosta.*
- *L'assenza del malto permette di ottenere impasti omogenei ed elastici anche in presenza di farine deboli e di realizzare pani con la crosta particolarmente chiara.*

TECNOLOGICI

ASSO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E472e; destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

- *Ottimo per tutte le produzioni di pane con presenza di grassi e per tutti i processi che prevedono la cella fermalievitazione.*
- *Garantisce il massimo risultato in termini di qualità e sviluppo.*

PREGIO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia, emulsionante: E472e; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

- *Ottimo per tutte le produzioni di pane con presenza di grassi e per tutti i processi che prevedono la cella fermalievitazione.*
- *Garantisce il massimo risultato in termini di qualità e sviluppo.*
- *È ideale anche per la produzione di pasticceria da forno.*

BERGADUE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E472e; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1-1,5% calcolato sul peso della farina.

- *Si adatta a tutti i tipi di produzione e alle diverse condizioni di lavorazione.*
- *Garantisce ottimi risultati in termini di sviluppo e aspetto del pane con un ottimo rapporto qualità/prezzo.*

PREGIO READY

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E 472e; farina di soia, destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5% (500 g per 100 kg di farina)

- *Miglioratore indicato per tutti i tipi di pane.*
- *Aggiungere PREGIO READY direttamente alla farina e mescolare.*

CELLA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionanti: lecitina di soia; destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

- *In impasti con presenza di grassi, consente di ottenere perfette emulsioni e risultati ottimali.*
- *Specifico per cella fermalievitazione.*

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

PASTE ACIDE

TREVIT

Ingredienti: farina di grano tenero tipo “0”, pasta acida di grano tenero, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

METODO DIRETTO

3% calcolato sul peso della farina.

METODO INDIRETTO

3% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

- *La dose di utilizzo di TREVIT può variare in funzione delle diverse condizioni di lavoro e delle caratteristiche delle farine, con l’uso di farina di particolare tenacia, aumentare i tempi di impasto in seconda velocità.*

TREVIT GERME

Ingredienti: farina di grano tenero tipo “0”, pasta acida di grano tenero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; amilasi.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

METODO DIRETTO

3-5% calcolato sul peso della farina.

METODO INDIRETTO

3-5% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

- *La dose di utilizzo di TREVIT GERME può variare in funzione delle diverse condizioni di lavoro e delle caratteristiche delle farine, con l’uso di farina di particolare tenacia, aumentare i tempi di impasto in seconda velocità.*

GRASSATI

PANGRAS 20

Ingredienti: farina di grano tenero tipo “0”, grasso di palma in polvere, emulsionante: E471, E472e; farina di grano tenero maltato, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

20% calcolato sul peso della farina.

- *Indicato per produzione di pane condito, ideale per cella fermalievitazione.*

PRODOTTI BIO

BIOVIS ★

Ingredienti: farina di grano tenero tipo “0”, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

2,5% calcolato sul peso della farina.

- *Indicato per Impasti Diretti, ideale per cella fermalievitazione.*

BIOVIT ★

Ingredienti: farina di grano duro, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

2,5% calcolato sul peso della farina.

- *Indicato per Impasti Diretti, ideale per cella fermalievitazione.*

★ Prodotti biologici controllati da CCPB (organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 009) Operatore controllato n. CD25.

IT-BIO-009
Agricoltura UE/non UE

MALTI

MALTO CENTURY in pasta

Il malto facilita la lievitazione migliorando le caratteristiche delle farine impiegate in sede di lavorazione.

Malto Century è un prodotto di alta qualità, con il suo utilizzo:

- *Si rinforzano le farine deboli.*
- *Si correggono i difetti di lievitazione.*
- *Si elimina l’acidità dell’impasto.*
- *Aumenta il volume del pane e conferisce sofficità e leggerezza.*
- *Si conserva più a lungo la freschezza e la fragranza.*

FARINA GRANO TENERO MALTATO

La farina di grano tenero maltato ITALMILL assicura una fermentazione ed una lievitazione ottimali durante la fase dell’impasto. Contiene enzimi di cereali in grado di conferire alla farina una costanza di rendimento ottimale per garantire ed
esaltare il gusto ed il sapore del pane.

DOSI E MODALITÀ D’IMPIEGO:

0,5% calcolato sul peso della farina.

- *Va aggiunta alla farina per migliorare la lievitazione, il volume, la struttura ed il colore del pane.*
- *Può essere incorporata alla farina oppure sciolta nell’acqua non salata dell’impasto.*
- *Nelle lavorazioni con biga la farina di frumento maltato va aggiunta soltanto all’impasto principale.*

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

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

bellani.com
stampato su carta certificata FSC - Mixed Sources
Dep_Panificazione_ita_2002