

PANE GIALLO

Mix completo con farina di grano Senatore Cappelli, semola di grano duro e arricchito con semi di girasole. La presenza della curcuma dona al pane un colore giallo intenso.

Studiato per realizzare impasti con un'alta idratazione. Nelle lavorazioni con lunghe lievitazioni le prestazioni del lievito madre si esaltano dando vita a pani con crosta croccante, mollica alveolata, profumo intenso, maggiore conservazione e grande digeribilità.

Le lavorazioni ad alta idratazione generano impasti morbidi e appiccicosi; la professionalità dell'operatore diventa fondamentale nella gestione delle pagnotte.



PANE GIALLO



GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM) www.guerra.it - info@guerra.it - tel +39 06 91984607

PANE GIALLO

pane con Grano Senatore Cappelli
Curcuma e Semi di Girasole





RICETTA	
MIX	10,000 kg
Acqua	6,000 kg
Lievito	0,200 kg

TRONCHETTI LIEVITAZIONE IN FRIGO

- Impastare tutti **gli ingredienti** nell'impastatrice (**3 min in 1° e 7 min in 2° velocità**)
- Posizionare l'impasto in un mastello precedentemente unto con olio. **Lasciar riposare per 30 min** coperto con un telo di nylon
- **Spostare il mastello in frigorifero a +4°C** per un tempo variabile tra le 12 ore e i 4 giorni
- Rovesciare la quantità desiderata dell'impasto su un tavolo ben infarinato, schiacciare delicatamente per uniformare la superficie
- Tagliare con raspa delle strisce di pasta larghe 7 cm e lunghe 10 cm (pezzature tra 100/150 g)
- Posizionare i tronchetti sui telai infarinati
- **Far lievitare per 90 min in cella a 30°C** , U.R. del 70/80%
- Cuocere a **220°C** con valvola aperta per **30 min** circa.



RICETTA	
MIX	10,000 kg
Acqua	6,000 kg
Lievito	0,300 kg

TRONCHETTI GRANDI METODO DIRETTO

- Impastare tutti **gli ingredienti** nell'impastatrice (**3 min in 1° e 7 min in 2° velocità**)
- Rovesciare l'impasto su un tavolo ben infarinato, schiacciarlo delicatamente per uniformare la superficie. **Lasciar riposare per 30 min** coperto con un telo di nylon
- Tagliare (con raspa) delle strisce di pasta larghe 7 cm e lunghe 20 cm (pezzature tra 100/150 g)
- Posizionare i tronchetti sui telai infarinati
- **Far lievitare per 90 min in cella a 30°C**, U.R. del 70/80%
- Cuocere a **220°C** con valvola aperta per **30 min** circa.



RICETTA	
MIX	10,000 kg
Acqua	6,000 kg
Lievito	0,400 kg
Emulsione *	q.b.

FOCACCIA LIEVITAZIONE IN FRIGO

- Impastare tutti **gli ingredienti** nell'impastatrice (**3 min in 1° e 7 min in 2° velocità**)
- Posizionare l'impasto in un mastello precedentemente unto con olio e **lasciar riposare per 30 min** coperto con un telo di nylon
- **Spostare il mastello in frigorifero a +4°C** per un tempo variabile tra le 12 ore e i 4 giorni
- Rovesciare la quantità desiderata dell'impasto su un tavolo ben infarinato, schiacciare delicatamente per uniformare la superficie
- Tagliare con raspa circa **3 kg** di impasto per una **teglia 60 x 40 cm**, per ottenere una focaccia alta circa 3-4 cm, per teglie di diversa misura riproporzionare in base all'altezza desiderata.
- Schiacciare la pasta con le dita e adattare alla teglia abbondantemente unta con olio o emulsione.
- Guarnire l'impasto con l'emulsione di olio extravergine d'oliva, acqua e sale.
- **Far lievitare per 120 min in cella a 30°C**, U.R. del 70/80%
- Cuocere a **220°C** con valvola aperta per **30-35 min** circa, o comunque fino alla doratura desiderata.

**L'emulsione per una focaccia di 60x40 cm può essere fatta mescolando energicamente con una frusta:*

- 100 g Olio extravergine d'oliva
- 100 g Acqua
- 15 g Sale



RICETTA	
MIX	10,000 kg
Acqua	6,000 kg
Lievito	0,300 kg

PAGNOTTINE METODO DIRETTO

- Impastare tutti **gli ingredienti** nell'impastatrice (**3 min in 1° e 7 min in 2° velocità**)
- **Far riposare** l'impasto su un tavolo infarinato per **15 min**
- Spezzare e arrotondare le pastelle di circa 250 g per fare delle pagnottine
- **Far lievitare per 90 min in cella a 30°C**, U.R. del 70/80%
- Cuocere a **220°C** con valvola aperta per **30 min** circa.



RICETTA	
MIX	10,000 kg
Acqua	6,000 kg
Lievito	0,300 kg

CROCETTE METODO DIRETTO

- Impastare tutti **gli ingredienti** nell'impastatrice (**3 min in 1° e 7 min in 2° velocità**)
- Far riposare l'impasto su un tavolo infarinato per 15 min
- Spezzare e arrotondare le pezzature di circa 200 g per formare delle pagnottine
- **Far lievitare per 90 min in cella a 30°C**, U.R. del 70/80%
- Prima di infornare, incidere una croce con la raspa, facendo attenzione a non tagliare l'impasto.
- Cuocere a **220°C** con valvola aperta per **30 min** circa.



RICETTA	
MIX	10,000 kg
Acqua	6,000 kg
Lievito	0,200 kg

GRISSINI LIEVITAZIONE IN FRIGO

- Impastare tutti **gli ingredienti** nell'impastatrice (**3 min in 1° e 7 min in 2° velocità**)
- Posizionare l'impasto in un mastello precedentemente unto con olio. **Lasciar riposare per 30 min** coperto con un telo di nylon
- **Spostare il mastello in frigorifero a +4°C** per un tempo variabile tra le 12 ore e i 4 giorni
- Rovesciare la quantità desiderata dell'impasto su un tavolo ben infarinato, schiacciare delicatamente per uniformare la superficie
- Passare l'impasto alla **sfogliatrice con spessore di circa 1 cm**.
- **Tagliare** la pasta (con una rotella) in **strisce larghe circa 1 cm**.
- Allungare e arrotondare delicatamente, posizionare nelle teglie bloccandole sul bordo.
- A piacere guarnire la superficie dei grissini con farine o granelle.
- **Lievitare 30 min** a temperatura ambiente.
- Cuocere a **185°C** per circa **25 min**.

NOTE: Se si desidera ottenere maggiore friabilità, è possibile sostituire 50 g di acqua della ricetta con 40 g di olio o strutto.

PAGNOTTA LIEVITAZIONE IN FRIGO



RICETTA	
MIX	10,000 kg
Acqua	6,000 kg
Lievito	0,200 kg

- Impastare tutti **gli ingredienti** nell'impastatrice (**3 min in 1° e 7 min in 2° velocità**)
- Posizionare l'impasto in un mastello precedentemente unto con olio. **Lasciar riposare per 30 min** coperto con un telo di nylon
- **Spostare il mastello in frigorifero a +4°C** per un tempo variabile tra le 12 ore e i 4 giorni
- Rovesciare la quantità desiderata dell'impasto su un tavolo ben infarinato
- Spezzare e arrotondare le pezzature di circa 600 g e formare delle pagnotte
- Posizionare le pagnotte nei cestini di lievitazione con la chiusura della pasta verso l'alto
- **Far lievitare per 90 min in cella a 30°C**, U.R. del 70/80%
- Cuocere a **210°C** con valvola chiusa e vapore per **40 min** circa.

CONSIGLI UTILI

- 1) **Il lievito presente nel mix subisce nel tempo una progressiva perdita di capacità lievitante; per questo nelle ricette indichiamo un range di utilizzo del lievito, in funzione del tempo e della conservazione del mix consigliamo di aumentare gradualmente la dose.**
- 2) **Per estrarre facilmente l'impasto dall'impastatrice bagnarsi le mani.**