



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

RICETTE SEMILAVORATI LINEA “PANE FIBRE”

Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan - Betispan

GRISSINI

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

550g acqua (T 20°C)

100 g olio d’oliva extra vergine

30g lievito

20g sale

impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità (impastatrice a spirale), fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T impasto 26°C)

Formare un filone ben stretto con larghezza di circa 10 cm, pennellare la superficie con olio d’oliva e far lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente. Con una raschietto tagliare da un estremo del filone ben lievitato delle fettucine di circa 2 cm di larghezza. Stirare o allungare i grissini, e a piacere passarli in sesamo, semi vari o pan grattato. Porre su teglia e far lievitare per circa 45 minuti. Infornare a 220°C per con leggero vapore iniziale per circa 15minuti, aprendo le valvole gli ultimi minuti di cottura per favorire l’asciugatura del prodotto.

CRECKER o SCHIACCIATINE

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

450 acqua

100g olio d’oliva extra vergine

20g lievito

20g sale

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T° impasto 25°C)

Spezzare pastelle di circa 600g (per teglie 60x40) avvolgere a pastone, pennellare con olio d’oliva la

superficie e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R. per 50 minuti circa. Con l'ausilio di una sfogliatrice tirare l'impasto ad un'altezza di 2mm e porre su teglia. con un pennello cospargere la superficie con olio d'oliva e salare leggermente. Far lievitare per 10 minuti, bucare con bucafoglia e tagliare con una rotella i crecker della forma desiderata. Riporre in lievitazione per altri 50 minuti. Cuocere a 215°C con leggero vapore iniziale per 15 minuti. Aprire la valvola e lasciar asciugare a 200°C per almeno altri 15 minuti.

FOCACCINE E PIZZETTE

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

500g Acqua (T 20°C)

50g olio d'oliva extra vergine

30g lievito

20g sale

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità, sino ad ottenere un impasto ben formato.

Far puntare a temperatura ambiente per 20 minuti, e spezzare delle pastelle di 50g circa. Stendere fino all'altezza desiderata e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R. per 30 minuti. Farcire la superficie a piacere per le pizzette mentre per le focacce imprimere la superficie con le dita e cospargere con olio, sale e acqua. Far lievitare per altri 40 minuti e cuocere a 220°C con vapore iniziale per 15/18 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti.

PAN HAMBURGER

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

400g acqua

50g di zucchero

30g di lievito

18g di sale

70g di olio di semi di girasole

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (T impasto 22°C). lasciar riposare a temperatura ambiente per

10 minuti. Spezzare in pastelle da 50/80g, avvolgere a pallina, schiacciare leggermente col palmo della mano le pastelle e decorare a piacere la superficie con semi di sesamo, lino o girasole, e porre su teglia. far lievitare in cella di lievitazione a 28°C con 80% U.R per 80 minuti circa. Infornare a 225°C per 12/15 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti

PAN BAULETTO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

450g acqua circa

20g lievito

30g sale

40g zucchero

60g olio d'oliva extravergine

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità, sino ad ottenere un impasto liscio e ben formato. T impasto finale 23/24°C. tagliare delle pastelle in proporzione alla dimensione allo stampo di cottura, lasciare puntare per 5 minuti e procedere con la formatura di un filoncino ben stretto; mettere il filoncino leggermente appiattito con il palmo della mano negli stampi preventivamente oleati. (N.B la lunghezza del filoncino deve essere tale da riuscire a raggiungere i bordi dello stampo). Porre in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per circa 70 minuti, sino al raggiungimento dei $\frac{3}{4}$ dello stampo. Cuocere a 215°C per circa 30 minuti con leggerissimo vapore iniziale. Far raffreddare il prodotto prima di confezionarlo.

CIABATTINE

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

700g acqua

30g lievito

20g sale

Impastare le farine con sale e lievito e 500g di acqua per 5 minuti in prima velocità. Ad impasto quasi formato procedere con la seconda velocità e aggiungere gradualmente i restanti 200g di acqua e continuare fino al suo completo assorbimento, così ottenendo un impasto molto morbido ed

elastico (T impasto 25°C).mettere l'impasto in un mastello oleato e dare 2 pieghe a 2. Far lievitare per circa 45 minuti in cella di lievitazione a 30°C con 80%U.R.

porre l'impasto su un tavolo ben infarinato e tagliare a dimensione voluta. Far lievitare le ciabattine su telo per 10 minuti a temperatura ambiente. Prima di infornare capovolgere tutte le pastelle e cuocere a 225°C con leggero vapore iniziale per 20 minuti. aprire le valvole e continuare la cottura a 210°C per altri 10/15 minuti.

NB. Per la cottura delle ciabattine fatte con *LEGURISOPANE* e *BETISPAN*, si consiglia una temperatura d' infornamento di circa 215°C, per evitare che il pane prenda troppo colore sin dai primi minuti di cottura.

BAGUETTE O FILONCINO

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

550g circa di acqua

30g di lievito

20g di sale

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 4 minuti in prima velocità e per 4 minuti in seconda velocità, ottenendo un impasto ben formato ed asciutto. (T impasto consigliata 24°C)

Far riposare a temperatura ambiente per 15 minuti. Tagliare pastelle da 300g per le baguette e 100g per i filoncini, preformare a mano dando un giro alle pastelle senza dare forza. Lasciar puntare per 10 minuti. Formare con formatrice e porre su teglie o telaio di infornamento. Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per 60 minuti.praticare con un coltello o una lama dei tagli trasversali e sottopelle. Cuocere a 215°C con vapore iniziale per 25 minuti circa i filoncini e 30 minuti circa le baguette, aprendo le valvole gli ultimi minuti di cottura

PAN BRIOCHES

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan– Nerispan– Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

400g circa di acqua

100g di uova

120g di zucchero

100g di margarina CREOLA

12g sale

40g di lievito

Impastare il semilavorato con il sale, lo zucchero, il lievito, e le uova aggiungendo gradualmente l'acqua.

Ad impasto formato e ben elastico aggiungere la margarina e continuare ad impastare sino al suo completo assorbimento. (T impasto consigliata 25°C)

Far puntare per circa 30 minuti a temperatura ambiente, spezzare del peso voluto e formare a pallina, filoncino o treccia. Porre sulle teglie di lievitazione con carta da forno. Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per circa 70 minuti. Guarnire la superficie con uovo sbattuto e granella di zucchero e cuocere senza vapore a 210°C per 12 minuti in riferimento a pezzature da 80g circa.

TARALLI

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Mexipan – Nerispan – legurisopan – Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

250g di olio extravergine d'oliva

25g di sale

250/300g di vino bianco secco

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa compatta. Far riposare l'impasto per circa 10 minuti e procedere alla formatura del tarallo. Bollire i taralli in acqua calda per qualche secondo, procedere con l'asciugatura su teglie forate. Cuocere a circa 210°C per 20 minuti fino all'ottenimento di un prodotto finito secco e friabile

PANETTONE GASTRONOMICO

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Nerispan – Betispan)

1000 Semilavorato (tra quelli indicati)

400 g circa di acqua

200g uova

100g di burro

50g di zucchero

45g di lievito

20g di sale

70g di parmigiano

Impastare tutti ad eccezione del parmigiano, fino ad ottenere un impasto liscio e ben formato. Aggiungere il formaggio e continuare fino al suo assorbimento. Spezzare pezzature da 550g grammi e tornire due volte dando poca forza. Porre in pirottini da panettone tipo Milano da 750g. far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per circa 2 ore. Bucare la superficie con uno stecco e pennellare con dell'uovo. Cuocere a 200°C per 45 minuti, fino al raggiungimento dei 96°C al cuore.

Si consiglia di far raffreddare il prodotto capovolto

FROLLA PER BISCOTTERIA O BASI PER CROSTATE

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan – Nerispan– Zenzerpan – Betispan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

450g di Margarina LINEAVI FREE TIPO C

400g di zucchero di canna

200/220g uova intere

15g baking

8g sale

Aromi a piacere

Amalgamare lo zucchero e gli aromi con la margarina (precedentemente condizionata per la lavorazione) in planetaria con foglia. Aggiungere le uova e continuare fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire il semilavorato e lievito chimico (miscelati precedentemente) e continuare ad amalgamare a bassa velocità fino a quando le polveri vengono assorbite. Far riposare in frigorifero almeno per 3 ore, stendere dell'altezza desiderata e stampare a forma voluta con coppa pasta. Adagiare su teglia con carta da forno e cuocere a 175/180°C per circa 15 minuti. a prodotto freddo glassare a piacere con surrogato

FROLLA MONTATA PER BISCOTTERIA

(Kurchipan – Chiccapan – Incapan– Zenzerpan)

900g Semilavorato (tra quelli indicati)

100g di amido di mais o frumento

600g LINEAVI FREE TIPO C o LORA C

400g zucchero

250g circa di uova intere

15g baking

8 sale

Amalgamare in planetaria utilizzando la foglia, lo zucchero, il sale e la margarina precedentemente condizionata per la lavorazione sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova ed il 30% delle polveri (precedentemente miscelate tra di loro) ed amalgamare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un composto quasi montato. Introdurre le restanti polveri e continuare a montare sino ad ottenere una massa ben montata. Colare con bocchetta zigrinata nelle forme volute, su teglia con carta da forno. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti

CROISSANT

(Kurchipan – Chiccapan – Zenzerpan)

1000g Semilavorato (tra quelli indicati)

120g zucchero semolato

100g margarina LIENEAVI FREE TIPO C

150g uova intere

350/400g latte o acqua

35g lievito

10g sale

Margarina per stratificazione:

450/400g Margarina LINEAVI SFOGLIA/CROISSANT

Impastare il semilavorato con le uova, lo zucchero, il latte, il sale ed il lievito, sino ad ottenere un impasto liscio, ben formato e di buona consistenza, aggiungere la margarina e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. (T impasto 15°C).

Lasciar riposare la pasta in frigorifero per 30 minuti. Procedere con le pieghe richiudendo la margarina piatta(preventivamente condizionata) nell'impasto, dando due pieghe a 4 (per una sfogliatura piu' aperta ed irregolare) o tre pieghe a 3 (per una sfogliatura fine e regolare).

Far riposare l'impasto in frigorifero per 20 minuti. Tirare l'impasto fino all'altezza desiderata, tagliare e formare i croissant. Far lievitare in cella di lievitazione per 90 minuti circa a 27°C con 80%U.R. guarnire la superficie con uovo o con sciroppo di zucchero e cuocere a 180°C per 25 minuti circa (pezzi da 70g).