GRANAiO®
Clean Label Company

ITA



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

Enzymatico

Coadiuvante universale per migliorare la performance di tutti i tipi di pane e sostitutivi.

COADIUVANTE

Enzymatico

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale

Da un'accurata selezione di enzimi, nasce questo **coadiuvante universale**. Nessun emulsionante chimico, per un'**etichetta pulita**. Adatto per ogni tipo di pane, Enzymatico dona **stabilità** all'impasto e migliora le **qualità organolettico-sensoriali** del prodotto finito. Garantisce ottime performance, sia con metodo diretto che indiretto. Enzymatico dona un particolare **sviluppo** in forno tramite l'effetto "Oven Spring".

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.
Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Massima stabilità in lievitazione
» Ottimo sviluppo in forno
» Crosta friabile e sottile
» Struttura migliorata
» **Disponibile in versione Bio**

CONSIGLIATO PER

» Tutti i tipi di pane
» Focacce
» Cracker
» Grissini

FORMATO - IMBALLO:

25 kg cod 137 - Sacco alimentare
10 kg cod 1371 - Sacco alimentare
500 g cod 70040 - Confezione in plastica

CONSERVAZIONE:

12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.

Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

RICETTA PER CIABATTA:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 240 W	10.000 g
Enzymatico	**100 g**
Lievito di birra compresso	300 g
Sale	200 g
Acqua	7.000 g

Temperatura finale dell'impasto:	27°C

PROCEDIMENTO

Impastare per 5 minuti in 1ª velocità farina, Enzymatico, lievito e 5,5 L di acqua. Passare alla 2ª velocità e, quando l'impasto è diventato liscio, aggiungere l'acqua restante a filo. A qualche minuto dalla fine, aggiungere il sale.
Puntatura: 40-60 minuti in marna.
Formatura: svuotare la marna su un tavolo infarinato e ricavare le ciabatte della pezzatura desiderata.
Lievitazione: 40-60 minuti su tavole, fuori dalla cella.
Cottura: 210°C per 25 minuti circa, a seconda della pezzatura.

PASTA PER PIZZA IN TEGLIA, FOCACCIA, BAGUETTE RIPIENE, TORTE SALATE E ROLL:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 260 W	8.000 g
Semola rimacinata di grano duro	2.000 g
Enzymatico	**100 g**
Lievito di birra	300 g
Sale	240 g
Olio d'oliva	400 g
Acqua	6.000 g

PROCEDIMENTO

Impastare per 5 minuti in 1ª velocità farina, lievito e 5,5 L di acqua.
Passare alla 2ª velocità, aggiungere l'acqua restante e impastare per 10-15 minuti aggiungendo alla fine il sale e l'olio. Temperatura finale dell'impasto: 26°C.
Lasciar puntare l'impasto per 30 minuti in mastello.
Per pizza in teglia: fare pezzature da 1,3 kg per una teglia da 60x40 cm.
Per focaccia genovese: fare pezzature da 1,6 kg per una teglia da 60x40 cm.
Per baguette ripiena: fare pezzature da 0,5 kg.
Per torte salate da 22 cm di diametro: fare pezzature da 0,35 kg per la base e da 0,25 kg per la copertura.
Per roll ripieni: fare pezzature da 0,5 kg e stendere dei rettangoli di dimensioni 30x40 cm.

Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com