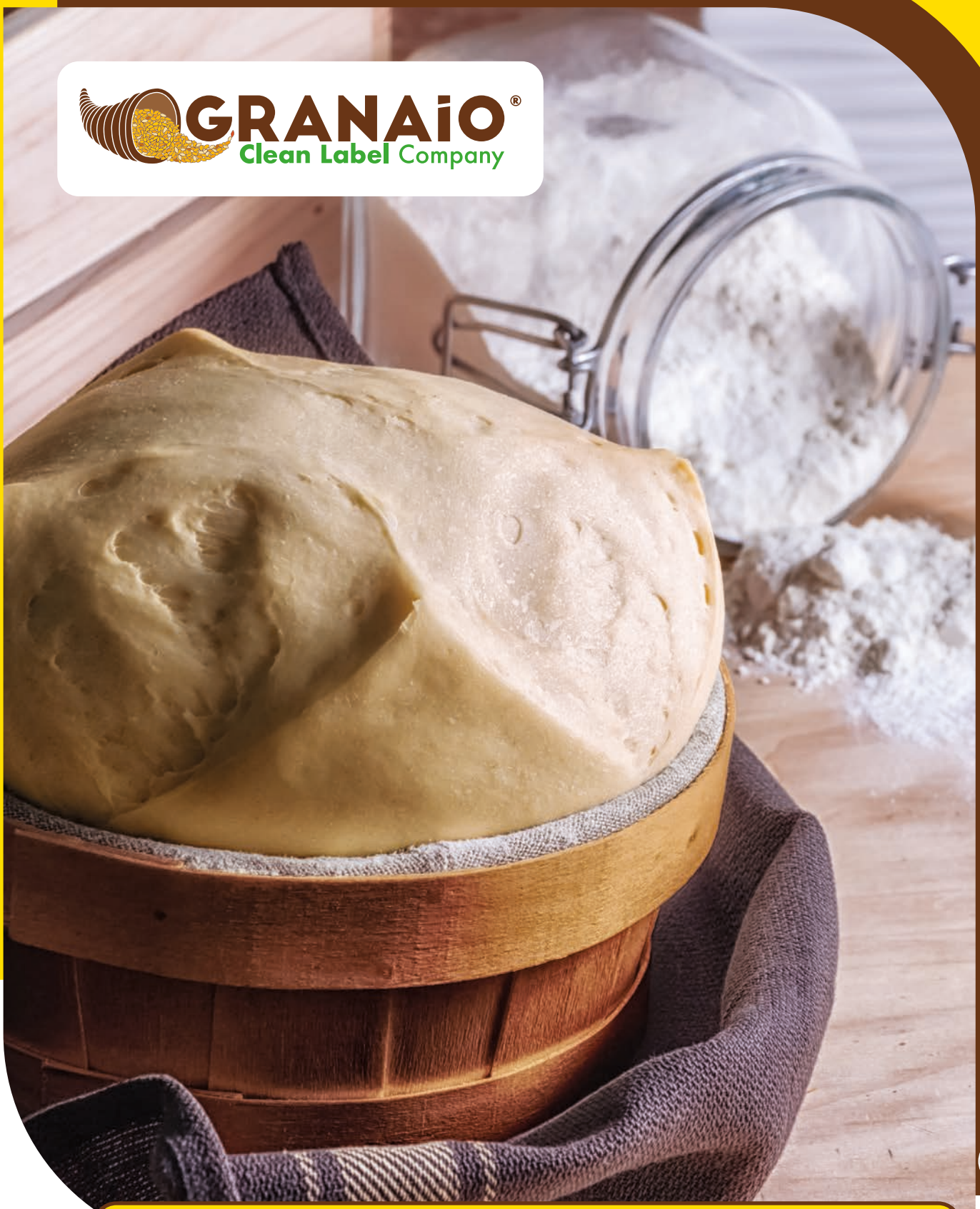
ITA

GRANAiO®
Clean Label Company



ETICHETTA PULITA

Lievito Madre Attivo
di grano duro

Timbri aromatici unici,
per le grandi pagnotte di grano duro

ETICHETTA PULITA

Lievito Madre Attivo di grano duro

Semilavorato con lievito naturale in polvere per panificazione, ad uso professionale.

Il Lievito Madre Attivo di Grano Duro esalta le caratteristiche del prodotto finito, differenziandolo con un **sapore equilibrato e sapido**. E' adatto a tutti i tipi di pane, grissini, cracker, focacce e pizze, ma si presta particolarmente per la realizzazione di grandi **pagnotte dalle** intense **tonalità giallo-ambrate**, dal **profumo** inconfondibile e dal particolare **timbro aromatico** conferito dal grano duro.

INGREDIENTI: Pasta acida di **grano** duro (63%), lievito di birra essiccato, pasta acida di **frumento**, farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.
Può contenere latte, uova, soia, lupini, semi di sesamo, senape.

DOSAGGIO: 4% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Sostituisce il lievito di birra fresco
» Sapore equilibrato e sapido
» Esalta il profumo
» Sviluppa timbri aromatici unici
» Conferisce intense tonalità ambrate

CONSIGLIATO PER

» Pagnotte grandi
» Cracker
» Grissini
» Pizze
» Focacce

FORMATO - IMBALLO:
0,4 kg cod 355 - Poliestere | Politene (PLST | PLT)
10 kg cod 3551 - Sacco alimentare (Carta | Pe HD)
Su richiesta

CONSERVAZIONE:
6 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 PAGNOTTE:

INGREDIENTI

Semola rimacinata di grano duro	10.000 g
Lievito Madre Attivo di Grano Duro	400 g
Sale	200 g
Acqua	7.500 / 8.000 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il lievito e 6 l di acqua per 10 minuti in 1ª velocità. Avviare la 2ª velocità e aggiungere l'acqua restante insieme al sale. Impastare per circa 7 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
Lasciar puntare l'impasto per 60 minuti in una mastello oliato.
Suddividere in grandi pezzature (da almeno 500 g).
Lasciar lievitare le pagnotte per circa 90 minuti a temperatura ambiente, coperte da un telo di plastica.
Infornare a 200° C con vapore e ultimare la cottura aprendo la valvola negli ultimi 5 minuti.

BOCCONCINI AL POMODORO, RICOTTA E PEPE:

INGREDIENTI

Farina	1.000 g
Passata di pomodoro	500 g
Latte	150 g
Olio di oliva	100 g
Ricotta	150 g
Pepe macinato	12 g
Sale	20 g
Lievito Madre Attivo di Grano Duro	40 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con il Lievito Madre Attivo di Grano Duro, la passata di pomodoro e il latte in 1ª velocità per 5 minuti circa. Aggiungere l'olio un po' alla volta, il sale, infine la ricotta setacciata e il pepe.
Lasciar puntare l'impasto per almeno 20 minuti e poi formare a piacere, prima di mettere a lievitare in cella per almeno 40 minuti a 30° all'80% di umidità.

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

IFS Food
BRCGS Food Safety CERTIFICATED