GRANAiO®
Clean Label Company

ITA



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

Elasten NCC

Il coadiuvante naturale che aumenta l'estensibilità

COADIUVANTE

Elasten NCC

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale

È un coadiuvante che **rilassa il glutine**, donando **estensibilità** e **malleabilità** all'impasto. Inoltre, rende il processo produttivo più snello, eliminando i tempi di riposo tra le fasi di lavorazione e riducendo al minimo gli sfridi. Elasten è un prodotto versatile e il suo dosaggio può essere personalizzato a seconda delle esigenze.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", lievito secco disattivato.
Può contenere soia, senape e cereali contenenti glutine.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE:

» 100% Clean Label
» Rilassa il glutine
» Massima estensibilità
» Riduce i tempi di riposo

CONSIGLIATO PER

» Cracker
» Grissini
» Pizze
» Focacce

FORMATO - IMBALLO:

25 kg cod 139 NCC - Sacco alimentare
500 g cod 70050 - 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 PIZZA:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" (min. 270W)	2.000 g
Acqua	1.400 g
Olio di oliva	120 g
Lievito	4 g
Sale	50 g
Elasten	**20 g**

PROCEDIMENTO

Impastare in 1ª velocità farina, lievito ed Elasten con 1 L di acqua per circa 5 minuti. Quando l'impasto ha preso massa, avviare la 2ª velocità per circa 10 minuti e aggiungere i restanti 400 ml acqua un po' alla volta. Ad impasto, terminato aggiungere in 1ª velocità l'olio e il sale fino a completo assorbimento. Lasciare riposare in marna per 30 minuti, formare pezzature a piacere del peso di 180-220 g e posizionare su cassette. Lasciare le cassette a temperatura ambiente per 2 ore circa, spostarle poi nel frigorifero ad una temperatura di 4-5°C. Far maturare in frigorifero per almeno 18-20 ore e procedere con la preparazione delle pizze come d'abitudine.

RICETTA PER GRISSINI:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" (270W)	2.000 g
Lievito di birra	30 g
Sale	50 g
Olio di oliva	200 g
Acqua	1.300 g
Elasten	20 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il lievito, elasten e 1,1 L di acqua per 5 minuti in 1ª velocità. Passare alla 2ª velocità e aggiungere un po' alla volta l'acqua restante (utilizzare molto la 2ª velocità in modo tale da stressare il glutine). Infine, concludere l'impasto versando il sale e l'olio a filo. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti su un tavolo precedentemente oliato. Suddividere l'impasto in lingue larghe circa 10 cm e stenderle su tavolette di legno. Lasciare lievitare per almeno 60 minuti. Tagliare le lingue in strisce larghe 2-3 cm e stirarle fino ad ottenere dei grissini. Riporre i grissini su delle teglie forate e infornare subito con vapore. Cuocere a 170°C per 15 minuti, poi abbassare la temperatura a 150°C e cuocere per altri 10 minuti. A metà cottura aprire la valvola di sfiato vapori.

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