GRANAIO Clean Label Company

La ricetta

NUCLEO® VITAMINIC

Ciambellone

INGREDIENTI

Farina tipo “00”	800 g
Nucleo® Vitaminic	200 g
Zucchero semolato	700 g
Olio di girasole (o similari)	500 g
Latte intero	400 g
Uova	500 g
Coadiuvante SweetEnzymes	10 g
Lievito per dolci (baking)	30 g
Sale	8 g
Aromi	q.b.

PROCEDIMENTO

Montare lo zucchero, l’olio, la farina, Vitaminic, SweetEnzymes, il lievito e il latte in planetaria con la foglia.

Aggiungere le uova un po’ alla volta fino ad ottenere un impasto ben montato.

Porre l’impasto negli stampi prescelti, cuocere a 180°C per il tempo necessario richiesto dalla pezzatura (40-45 minuti).

Appunti

GRANAIO Clean Label Company

La ricetta

NUCLEO® VITAMINIC

Croissant

INGREDIENTI

Farina tipo “00” (320-360W)	1.600 g
Nucleo® Vitaminic	400 g
Acqua	700-800 g
Uova intere	300 g
Zucchero semolato	200 g
Burro	150 g
Lievito di birra (in alternativa Lievito Madre Attivo con germe di grano Conc 4%)	80 g
Coadiuvante SweetEnzymes	40 g
Sale	30 g
Aromi	q.b.
Per la sfogliatura:	
Burro piatto per incasso	1000 g

PROCEDIMENTO

Miscelare in prima velocità tutti gli ingredienti, tranne il burro, per circa 5 minuti. Quando l’impasto ha preso massa, avviare la seconda velocità per circa 10 minuti aggiungendo il burro a temperatura ambiente e portare a completa formatura l’impasto.

Riporre l’impasto a riposare su una marna (con coperchio) in frigo a 4-5°C per 12 ore circa.

Sfogliare la pastella con 1000 g di burro piatto per incasso.

Effettuare una piega da 3 e una da 4, oppure tre pieghe da 3.

Posizionare la pastella appena sfogliata su un piano di lavoro, tagliare in triangoli del peso di 70-80 g e formare.

Lasciare lievitare in cella a 27°C con l’80% di umidità per circa 3 ore.

Cospargere la superficie dei croissant con uova per una doratura migliore.

Infornare senza vapore a 180°C per 12-15 minuti in base alla pezzatura dei croissant.

Appunti

GRANAIO® Clean Label Company

La ricetta

NUCLEO® VITAMINIC

Taralli

INGREDIENTI

Farina tipo “0” W 200/220	1.600 g
Nucleo® Vitaminic	400 g
Olio di oliva	540 g
Vino bianco	540 g
Lievito di birra fresco	12 g
Sale	40 g
Aroma peperoncino	q.b.

PROCEDIMENTO

In una planetaria con gancio a foglia procedere con la sabbiatura di farina, Nucleo® Vitaminic e olio di oliva.

Aggiungere i restanti ingredienti in 1ª velocità.

Una volta amalgamato il tutto, prelevare una piccola porzione d’impasto e arrotolarla formando delle strisce di circa 1 cm di spessore. Chiudere le due estremità di ogni striscia e formare i taralli.

Posizionarli su delle teglie e infornare a 180°C per circa 20 minuti (forno a platea).

Infornare con vapore e aprire la valvola di sfiato a metà cottura.

Appunti

GRANAIO Clean Label Company

La ricetta

NUCLEO® VITAMINIC

Crackers

INGREDIENTI

Farina “0” (270W)	1.400 g
Nucleo® Vitaminic	600 g
Acqua	1.200 g
Olio	120 g
Lievito di birra	60 g
Sale	50 g

PROCEDIMENTO

Impastare in 1ª velocità la farina, il Nucleo® Vitaminic, il lievito e 1.000 g di acqua per circa 5 minuti.

Quando l’impasto ha preso massa, avviare la 2ª velocità per circa 10 minuti e aggiungere i restanti 200 g di 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 20 minuti, rovesciare l’impasto su un piano di lavoro e formare delle pagnotte da 370 – 400 g (per teglie forate di dimensioni 40 x 60 cm) e lasciare riposare su una tavola infarinata per circa 2 ore, coperte e fuori dalla cella.

Allungare le pagnotte con una macchina sfogliatrice fino a coprire l’intera superficie della teglia, forare la superficie con una buca sfoglia e tagliare a piacere.

Infornare a 175°C con vapore per 10 – 12 minuti. Abbassare la temperatura del forno fino a 150°C e cuocere per altri 10 – 12 minuti circa.

Appunti