



# MEDITERRANEO

**MORBIDEZZA INSUPERABILE**

MISCELA PER LA PRODUZIONE DI FOCACCE, PANE E PANINI.  
CON GRANO DURO, MAIS E FIOCCHI DI PATATE.





# MISCELA PER LA PRODUZIONE DI FOCACCE, PANI E PANINI E SFOGLIATI DAL GUSTO E MORBIDEZZA INSUPERABILI.

- Alto assorbimento d'acqua = Alta resa.
- Morbidezza e fragranza garantita nel tempo.
- Con grano duro semolino di mais e fiocchi di patate.
- Clean label = Senza additivi



## FOGACCIA a lunga lievitazione

**MEDITERRANEO 1.000 g**

Acqua 850 g

Lievito 20 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Mettere l'impasto in un contenitore unto e coprire con nylon ponendolo in frigorifero a + 4°C per 24 ore.

Togliere il contenitore dal frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Porzionare nel formato desiderato, ponendo l'impasto su assi di legno infarinate.

Dopo un riposo di minimo un'ora l'impasto può essere utilizzato

stendendolo su teglia o telo di infornamento. Farcire a piacere.

Cottura: 230°C per 20-25 minuti ca.



## FOGACCIA - Impasto diretto

**MEDITERRANEO 1.000 g**

Acqua 750 g

Lievito 30/50 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell' impasto: 25°C

Riposo: 10 minuti

Stendere su teglia o tortiera unta. Bucare la focaccia con l'apposito attrezzo.

Lievitazione: 40 minuti a 30°C con 75% U.R.

Prima della cottura pennellare con olio e sale, in alternativa si può farcire con cipolla, pomodorini ed origano, olive nere, salciccia piccante, rosmarino e lardo.

Cottura: 210°C per 25-30 minuti circa con vapore.



## SFOGLIATI

**MEDITERRANEO 1.000 g**

Acqua 650 g

Lievito di birra 30 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Riposo dell'impasto: 10 minuti

Sfogliare incorporando 300 g di margarina, piegando 3 volte a 3.

Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere in sfogliatrice all'altezza di 8 mm e formare a piacere croissant, twister.

Per croissant e twister farciti stendere un foglio di pasta, farcire con formaggio/prosciutto/pancetta e ricoprire con un secondo strato. Tagliare e formare.

Far lievitare per 45-60 minuti circa a 30°C con 75% di U.R. Cottura: 15 minuti ca. a 200°C.



## PANE E PANINI

**MEDITERRANEO 1.000 g**

Acqua 600 g

Lievito 30/50 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso

Temperatura dell' impasto: 25°C

Riposo: 10 minuti

Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C con 75% U.R. per 35-40 min.ca.

Cottura: 220°C per 25 minuti circa con vapore.