



PANE... E FANTASIA



CIABATTA DI SEMOLA



Farina di grano duro rimacinata GUSTO LATINO	2.000 gr
Lievito di birra (80 gr in inverno)	50 gr
Acqua ghiacciata	1.350 gr
Sale	45 gr
Olio evo	45 gr

- Puntatura a massa
- Formatura a ciabatta o zocchetto con taglio vivo verso l'alto
- Lievitazione
- Cottura

PANE PUGLIESE



Farina di grano duro rimacinata GUSTO LATINO	2.000 gr
Lievito di birra	50 gr
Acqua ghiacciata	1.300 gr
Sale	40 gr
Olio evo	80 gr

- Temperatura di fine impasto 28/30°C
- Puntatura
- Formatura 850 gr ca cad.
- Lievitazione e cottura



www.molinopn.com



PANE... E FANTASIA



CIABATTA IMPASTO DIRETTO



Farina 580 S	2.000 gr	
Lievito di birra	60 gr	
Acqua ghiacciata	1.450 gr	
Sale	45 gr	
Olio evo	70 gr	
Zucchero o malto	5 gr	
(solo in caso di precottura)		

CIABATTA IMPASTO DIRETTO CON RIPOSO DI 16/20 ORE IN FRIGO



Farina 580 S	2.000 gr	
Lievito di birra	25 gr	
Acqua fredda	1.350 gr	
Sale	40 gr	
Olio evo	70 gr	
Malto	40 gr	



www.molinopn.com



PANE... E FANTASIA



PANE AL BURRO



Farina 580 S	4000 gr
Lievito di birra	160 gr
Latte freddo	2 l
Burro	600 gr
Sale	80 gr
Zucchero	80 gr

- Impastare, spezzare in 500 gr cad, puntare, piegare tipo pugliesi in modo da dare forza all'impasto
- Fare 3 tagli per lungo tipo baguette
- Lievitare, cottura a convezione, 145°C, umidificare, per 30",
- Sonda a spillone a 96°C.

TIGELLE O CRESCENTINE



Farina 580 S	2.000 gr
Lievito di birra	60 gr
Acqua ghiacciata	1.200 gr
Sale	50 gr
Olio evo	100 gr
Burro	100 gr

- Impastare ingredienti fino ad ottenere una massa liscia e omogenea.
- Lasciar riposare 10 min., formare dei filoncini da 900 gr ca cad e stoccare in frigo a +4°C per max 24 ore.
- Preparare rotoli con farcitura.
- Cottura: usare doppia teglia come coperchio, infornare a ciclo a convezione 210°C per 6/7 min. e successivamente abbattere in positivo o negativo.



www.molinopn.com



PANE... E FANTASIA



PANE NERO AI 7 CEREALI

(avena, mais, segale, orzo, farina di girasole,
sesamo, lino, frumento)



Farina Adria fantasia 2000 gr

Lievito di birra 60 gr

Acqua ghiacciata 1200 gr
(metà subito
e l'altra metà in più volte)

Sale solo se la farina necessita

- Questo tipo di pane necessita di essere lavorato molto in planetaria
- Puntatura
- Formatura (stampi da plumecake)
- Lievitazione
- Cottura a convezione 200°C umido per 1 min. poi convezione 20% di umidità, 1/2 vel, 1/2 pot, 170°C per 35 min.



www.molinopn.com

Sisili

da antichi grani di Sicilia

Maiorca e Tumminia
moliti a pietra naturale e a cilindri



GRISSINI



SISILI

1.000 gr

Pasta acida secca 30 gr

Acqua fredda 550 gr

Olio girasole alto oleico 120 gr

Sale 25 gr

Lievito di birra 20 gr

- Temperatura finale 24°
- Porre in frigo a +4° per 30 minuti
- Formare in teglia
- Lievitazione a +30° per 60 minuti
- Cottura a vapore 200° per 5 minuti
+ 20 minuti a 155 °



www.molinopn.com