



MISCELE  
PIANTONI



CONFEZIONI:  
sacco carta 10 kg



## MISCELE AD USO PROFESSIONALE

### LA CROCCANTE

GRAZIE ALLA PRESENZA DEL LIEVITO NATURALE, CON QUESTA MISCELA SI OTTIENE UNA PIZZA DALL'ASPETTO INVITANTE, PROFUMATA, CROCCANTE E LEGGERA.

**INGREDIENTI:** farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di germe di grano tenero, farina di grano tenero maltato, amilasi, agenti di trattamento della farina: E.300 (acido ascorbico). Il prodotto contiene cereali con **glutine** e possibili tracce di: **soia, latte e sesamo.**

### Consigli per la lavorazione



### Procedura:

- Impastare per 15/18 minuti.
  - Far riposare l'impasto per 20/30 minuti.
  - Formare le palline del peso desiderato.
  - Far lievitare le palline per 4 ore a T° ambiente. (anche fino ad 8 ore)
- Oppure*
- Far riposare le palline 1/2 ore a T° ambiente
  - Far lievitare per 12/24 ore in frigorifero a + 4°C. (anche fino a 48 ore)
  - Togliere dal frigorifero 2 ore prima dell'utilizzo.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA KJ	1426
ENERGIA Kcal	341
GRASSI	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,118 g
CARBOIDRATI	77,1 g
di cui zuccheri	1,7 g
PROTEINE	11,2 g
SALE	< 0,1 g
FIBRE ALIMENTARI	2,3 g

### LA MULTICEREALI

MISCELA DI FARINE DI CEREALI E DI SEMI IDEALE PER OTTENERE UN PRODOTTO LEGGERO E CROCCANTE DAL SAPORE TIPICO ED EQUILIBRATO.

**INGREDIENTI:** farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, semi di sesamo, farina di mais, farina di segale tipo "2", granella di soia, semi di lino, semi di miglio decorticato, fiocchi di avena, sale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di germe di grano tenero, fiocchi di orzo, emulsionanti: lecitina di girasole (E.322); farina di grano tenero maltato, destrosio, agenti di trattamento della farina: E.300 (acido ascorbico); amilasi.

### Consigli per la lavorazione



### Procedura:

- Impastare per 15/18 minuti.
  - Far riposare l'impasto per 20/30 minuti.
  - Formare le palline del peso desiderato.
  - Far lievitare le palline per 4 ore a T° ambiente. (anche fino ad 8 ore)
- Oppure*
- Far riposare le palline 1/2 ore a T° ambiente.
  - Far lievitare per 12/24 ore in frigorifero a 4°C. (anche fino a 48 ore)
  - Togliere dal frigorifero 2 ore prima dell'utilizzo.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA KJ	1468
ENERGIA Kcal	350
GRASSI	3,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
CARBOIDRATI	70,5 g
di cui zuccheri	1,5 g
PROTEINE	12,6 g
SALE	1,13 g
FIBRE ALIMENTARI	3,6 g



MISCELE  
PIANTONI



CONFEZIONI:  
sacco carta 10 kg



## MISCELE AD USO PROFESSIONALE

### LA COMPLETA

MISCELA OTTENUTA DALL'UNIONE DI FARINE DI CEREALI INTEGRALI E LEGUMI, BINOMIO VINCENTE PER LA SALUTE. È IDEALE PER OTTENERE PRODOTTI DAL GUSTO, COLORE, AROMA E FRAGRANZA "COMPLETTI" ED UNICI.

**INGREDIENTI:** farina di grano tenero tipo "0", farine di: lenticchia rossa, lenticchia gialla, ceci, pisello verde, grano saraceno, segale, soia, mais, orzo, avena. Il prodotto contiene cereali con **glutine** e **soia**.

### Consigli per la lavorazione



### Procedura:

Mettere nell'impastatrice farina, acqua, olio, sale, impastare 1 minuto in 1° velocità, aggiungere il lievito e passare alla 2° velocità per 6/8 minuti. Fare riposare l'impasto per 30 minuti, formare filoni del peso adatto alla dimensione della teglia e lasciare lievitare per 30 minuti. Mettere i filoni nelle teglie e stendere la pasta, lasciare lievitare per 60 minuti a 25/30° C, spennellare con olio e aggiungere il sale; infornare a 250° C per 10/12 minuti.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA KJ	1335
ENERGIA Kcal	315
GRASSI	1,89 g
di cui acidi grassi saturi	0,31 g
CARBOIDRATI	57,1 g
di cui zuccheri	0,11 g
PROTEINE	17,3 g
FIBRE ALIMENTARI	10,9 g
SALE	0,009 g
FERRO (FE)	2,79 mg
FOSFORO (P)	760 mg
MAGNESIO (MG)	77 mg
POTASSIO (K)	365 mg
ZINCO (ZN)	2,4 mg

### LA BAGUETTE

LA BAGUETTE REALIZZATA CON QUESTO PRODOTTO AVRÀ MOLLIÇA MORBIDA, BEN ALVEOLATA E UNA CRÒSTA SOTTILE E FRAGRANTE.

**INGREDIENTI:** farina di grano tenero tipo 0, lievito naturale di farina di grano tenero tipo 0 in polvere, farina di germe di grano tenero, agenti di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico); amilasi. Il prodotto contiene cereali con **glutine** e possibili tracce di: **soia, latte e sesamo**. Disponibile in sacco carta da 25 Kg.

### Consigli per la lavorazione



### Procedura:

- Impastare per 15/18 minuti.
- Far riposare l'impasto per 20/30 minuti.
- Formare le palline del peso desiderato e disporle su teglie ondulate.
- Far lievitare per 1/2 ore a T° ambiente ed effettuare un taglio in senso diagonale.

*Oppure*

- Far riposare le palline 1 ora a T° ambiente.
- Far lievitare per 12 /24 ore in frigorifero a + 4°C. (anche fino a 48 ore)
- Togliere dal frigorifero 2 ore prima dell'utilizzo.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA KJ	1426
ENERGIA Kcal	341
GRASSI	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	77,1 g
di cui zuccheri	1,7 g
PROTEINE	11,1 g
FIBRE ALIMENTARI	2,2 g
SALE	0,01 g