

DELI PAN SARACENO

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: DEFFT84

Semilavorato per la panificazione professionale ideale per realizzare pane spciale con farina di grano saraceno. Questo delizioso pane è studiato per il benessere del consumatore; infatti oltre a essere una fonte equilibrata di minerali, vitamine, acidi grassi polinsaturi , omega 3, proteine apporta fibre alimentari provenienti da diverse fonti per un'ottima funzionalità intestinale.

**RICCO
DI OMEGA 3
E FIBRE
VEGETALI**



→ PAGNOTTE E FILONCINI

INGREDIENTI



DELI PAN SARACENO DELIZIA	1000 G
ACQUA	500 G
LIEVITO	35/40 G

Mettere nell'impastatrice Delipan saraceno e aggiungere l'acqua e il lievito. Impastare 5 minuti in prima velocità e 5-6 minuti in seconda velocità. Temperatura della pasta 26-27° C.

Lasciar riposare per 15 minuti. Spezzare e arrotondare le pastelle da circa 200-250 gr per fare delle pagnotte, oppure spezzare e formare dei filoncini del peso voluto. Lasciar lievitare per 45 minuti circa con vapore e cuocere a 230° C per 30-40 minuti a seconda della pezzatura.

➔ PANE IN CASSETTA

RICETTA

DELI PAN SARACENO DELIZIA
ACQUA
LIEVITO

1000 G
500 G
35 G



Impastare gli ingredienti 5 minuti in prima velocità e 5-6 minuti in seconda velocità.

Temperatura della pasta 25°-26° C. Lasciar riposare l'impasto per 15 minuti, poi, fare le pezzature del peso voluto adatto alla cassetta e filonare. Mettere il filone all'interno della cassetta unta e chiuderla con l'apposito coperchio. Far lievitare finché l'impasto non arriva 1 centimetro sotto il bordo. Cuocere a 180° C per un'ora circa. Per ottenere il pan carrè con la superficie a cupola, bagnare il filone e arrotolarlo nel mix di semi. Metterlo nello stampo, far lievitare con vapore e cuocere a 180° C senza coperchio.

➔ FOCACCIA

RICETTA

DELI PAN SARACENO DELIZIA
ACQUA
OLIO
LIEVITO

1000 G
550 G
40 G
35 G



Mettere nell'impastatrice Delipan saraceno.

Aggiungere acqua e lievito. Impastare 5 minuti in prima velocità e 5-6 minuti in seconda velocità. Temperatura della pasta 26°-27° C.

Pesare i pastoni secondo la grandezza della focaccia che si vuol preparare. Stendere la pasta sulle teglie e pennellare con olio di oliva. Lasciar riposare per 15 minuti, circa e poi allargare ulteriormente la pasta fino a riempire la teglia, bucare, salare, oliare abbondantemente. Lasciar lievitare per bene (circa 60').

Cuocere per 15-20 minuti a vapore a 220° C.

➔ GRISSINI STIRATI

RICETTA

DELI PAN SARACENO DELIZIA
ACQUA
OLIO
LIEVITO

1000 G
550 G
60 G
35 - 40 G



Mettere nell'impastatrice Delipan saraceno.

Aggiungere acqua e lievito. Impastare 5' in prima velocità e 5-6' in seconda velocità. Temperatura della pasta 26°-27° C. Lasciar riposare per 10-15'. Formare il filone. Mettere su assi bagnate con acqua e olio, avendo cura di bagnare anche il filone. Coprire con teli di plastica. Tempo di lievitazione 50 - 60 minuti. Tagliare il filone per formare il grissino, stirarlo alla misura voluta e lasciare lievitare per 15 minuti circa. Infornare a 220° C con o senza umidità.

→ GRISSINI STIRATI

INGREDIENTI



DELI PAN SARACENO DELIZIA	1000 G
ACQUA	550 G
OLIO	60 G
LIEVITO	35 - 40 G

Mettere nell'impastatrice Delipan saraceno. Aggiungere acqua e lievito. Impastare 5' in prima velocità e 5-6' in seconda velocità. Temperatura della pasta 26°-27° C. Lasciar riposare per 10-15'. Formare il filone. Mettere su assi bagnate con acqua e olio, avendo cura di bagnare anche il filone. Coprire con teli di plastica. Tempo di lievitazione 50 - 60 minuti. Tagliare il filone per formare il grissino, stirlo alla misura voluta e lasciare lievitare per 15 minuti circa. Infornare a 220° C con o senza umidità.

→ CRACKERS

INGREDIENTI



DELI PAN SARACENO DELIZIA	1000 G
ACQUA	550 G
OLIO	50 G
LIEVITO	35 - 40 G

Impastare per 5 - 6 minuti tutti gli ingredienti. Temperatura impasto 25-26° C. Riposo pasta 15-20 minuti. Stendere la pasta su teglia, con uno spessore di 1-2 mm. Forare con bucafoglia, oliare e tagliare a piacere. Lievitare per circa 40 minuti con umidità, poi salare e cuocere a 180-190° C. per 20-25 minuti. A piacere, si possono aggiungere alla fine dell'impasto, gr 100 di sesamo, rosmarino, origano, etc