



DELIZIA

PRODOTTI PROFESSIONALI PER PANETTIERI



DELIZIA

MOCA

DELIBURGER

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF050020010

Deliburger consente di realizzare appetitosi pan carré, gustosi pan brioches e pane americano, soffici panini da hot dog e hamburgers. Garantendo facilità di utilizzo, resa costante e ottimi risultati.

Disponibile nella versione deliburger 50 per aumentarne resa ed economicità.



→ PANINI DOLCI



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	1000 G
ACQUA FREDDA	400 G
LIEVITO DI BIRRA	40 G

Impastare per 3 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda.

Temperatura della pasta 2°C. Spezzare e formare a piacere, lasciar lievitare per 70/80 minuti a 28/30°C con umidità, infornare a 200°C, con vapore iniziale, per circa 20/25 min.

→ PAN BRIOCHES SALATO



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
MARGARINA/BURRO	40 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G
FORMAGGIO GRATTUGGIATO	5/8 G
PEPE MACINATO	Q.B.

Impastare per 5 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda, temperatura della pasta 25°C. Spezzare del peso desiderato (500/750/1000). Arrotolare a palline l'impasto, adagiarlo negli appositi stampi, lasciar lievitare per 80 minuti a 28/30°C ($\frac{3}{4}$ dello stampo), infornare a 200°C , con vapore iniziale, per circa un'ora.

→ PANE AMERICANO



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	1000 G
LATTE	450 G
LIEVITO DI BIRRA	40 G
ZUCCHERO	20 G

Impastare per 3 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda velocità. Temperatura della pasta 26°C. Spezzare in proporzione agli stampi (500/750/1000), arrotolare in filoncini l'impasto, adagiarlo negli appositi stampi, lasciar lievitare per 90 minuti a 28/30°C ($\frac{3}{4}$ dello stampo), infornare a 220°C, con vapore iniziale, per circa un'ora.

→ PANE IN CASSETTA TIPO VORTICE



INGREDIENTI



1	1000 GR
DELIBURGER Delizia	450 GR
ACQUA	40 GR
LIEVITO DI BIRRA	
2	
DELIBURGER Delizia	500 GR
LIEVITO DI BIRRA	20 GR
ACQUA	450 GR
VERDURE LIOFILIZZATE	Q.B.

Impastare per 3 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda velocità. Temperatura della pasta 26°C. Spezzare in proporzione agli stampi (500/750/1000). Sovrapporre i due impasti e avvolgerli arrotolandoli su loro stessi con la parte chiara all'esterno. Lasciar lievitare per 90 minuti a 28/30°C ($\frac{3}{4}$ dello stampo), infornare a 220°C, con vapore iniziale, per circa un'ora.

➔ PANE TIPO BREZEL (BREZEL BUNS)



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	700 G
DELIKREK DELIZIA	300 G
ACQUA	450 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G
SALE	10 G
BICARBONATO	100 G
ACQUA	8000G

Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciar lievitare a 26°C con 60% di umidità, per circa 1/2 ore. Formare delle palline di circa 100/120 gr e dare delle pieghe di rinforzo, arrotondare e lasciar lievitare per circa 2 ore. Raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Sbollentare in acqua bollente e bicarbonato per 5 secondi per lato, asciugare per bene e spennellare con uovo, incidere con tipico taglio a croce e decorare con sale grosso o sesamo, papavero, miglio ecc. Cuocere in forno a 220°C per circa 20 minuti a seconda delle pezzature e del forno.

➔ TIGELLA ALLA MODENESE



INGREDIENTI



DELIBURGER DELIZIA	500 G
DELIKREK DELIZIA	500 G
ACQUA	450 G
LATTE	100 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G

Impastare Deliburger e Delikrek con l'acqua il latte e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciar puntare a temperatura ambiente per mezz'ora e mettere in frigorifero ben coperto per almeno 8 ore. Stendere l'impasto con un mattarello per uno spessore di 0.5 cm, coppare della misura desiderata, lasciar lievitare fino al raddoppio e cuocere nell'apposita tigelliera preriscaldata o su padella antiaderente a fuoco moderato. Farcire a piacimento.

DELIKREK

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF050020020

Delikrek consente di realizzare crackers, schiacciatine, grissini leggeri, friabili e gustosi. Garantendo resa costante ed ottimi risultati, consente di personalizzare il prodotto aggiungendo olive, pomodori secchi, cipolla, rosmarino, noci, ecc.



→ CRACKERS

INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	470 G
OLIO DI OLIVA/STRUTTO	100 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G



Impastare per 5 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda, temperatura della pasta 26°C.

Cilindrare la pasta, lasciar riposare per 20 minuti ben coperta, stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 2/3 millimetri, adagiando su teglie, oliare la superficie e porre in lievitazione per 60 minuti a 28/30°C, forare con un bucasfoglia, tagliare della dimensione desiderata, cuocere a 220°C per 15 minuti circa. **CONSIGLIO:** é possibile arricchire i grissini con rosmarino, sale grosso, semi vari, peperoncino e quanto suggerito dalla vostra fantasia.

→ GRISSINI

INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	600 G
OLIO DI OLIVA	150 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G



Impastare per 10 minuti, temperatura della pasta 26/28°C, stendere il composto ottenuto su una teglia oliata, lasciar riposare a 28/30°C per 60 minuti ben coperto, formare dei filoncini, stirarli delicatamente ed adagarli su teglie preferibilmente forate, lasciar lievitare a 28/30°C per 60 minuti, cuocere a 220°C per 15 minuti circa.

CONSIGLIO: Possiamo arricchire i nostri grissini con noci spezzettate, pomodori secchi tritati grossolanamente, olive denocciolate, oppure passarli subito prima di intagliarli nel pane grattugiato, nei semi di sesamo, cipolla disidratata, rosmarino, semi di papavero, ecc.

→ CANDY BREAD



INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	550 G
aromatizzabile con:	
SPINACI LIOFILIZZATI	100 G
oppure doppio concentrato di pomodoro	
LIEVITO	30 G
OLIO EVO	60 G

Impastare tutti gli ingredienti, trattenendo la metà dell'acqua che andrà aggiunta man mano, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare a 26/28 °C per circa 20 minuti, dopodichè formare dei filoncini che andranno intrecciati alternando i colori degli impasti ottenuti facendo assumere agli stessi la classica forma a manico d'ombrello, lasciar lievitare 50/60 minuti e cuocere.

→ PANE PUCCIA



INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	500 G
DELIPUGLIA DELIZIA	500 G
ACQUA	500 G
OLIO EVO	20 G
MIELE	20 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G

Impastare Delikrek e Delipuglia con l'acqua e il lievito di birra ed il resto degli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 10 minuti. Spezzare nelle pezzature desiderate, circa 150 gr, formare delle palline e lasciar lievitare a 26°C per circa 2 ore.

Stendere formando dei dischi spessi circa 1 cm, cuocere a 220°C per circa 15 minuti a seconda del forno. Farcire a piacimento



→ GRISSINONI/BASTONCINI (OLIVE, POMODORI SECCHI, PANCETTA ECC)



INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	700 G
DELISEMIX	300 G
ACQUA	600 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G
FARCITURE VARIE (olive, pomodirini secchi, pancetta, semi o frutta secca)	

Impastare Delikrek e Delisemix con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, incorporare la farcitura. Lasciar lievitare l'impasto per circa 2 ore in un contenitore precedentemente unto con olio evo a 26°C umidità 60%. Rovesciare direttamente sul banco di lavoro infarinato, allargare l'impasto senza schiacciarlo per non far fuoriuscire i gas imprigionati all'interno e formare dei bastoncini che andranno direttamente adagiati sulle teglie di cottura, meglio se forate. Cuocere a 200°C per circa 20 minuti a seconda delle pezzature e del forno.

→ PAN PIZZA

INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	1000 G	sospensioni	
ACQUA	450 G	POMODORI SECCHI	150 G
BURRO	80 G	OLIVE NERE A RONDELLE	150 G
LIEVITO DI BIRRA FRESCO	20 G	ORIGANO	Q.B.

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare l'altra acqua fino ad avere un'impasto asciutto. Dopodiché aggiungere le sospensioni. Lasciar puntare 20 min in cella, formare e pezzare. Lasciar lievitare in cella per 2/3 ore a 28/30°C. Cuocere per 20 min circa in base alla pezzatura a 180°C

→ PAN FRUTTATO

INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	700 G	sospensioni	
DELIBURGER DELIZIA	300 G	ALBIOCOCHE DISIDRATATE	200 G
ACQUA	450 G	MANDORLE SGUSCIATE	200 G
OLIO EXTRA VERGINE	80 G		
LIEVITO FRESCO DI BIRRA	20 G		

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare l'altra acqua fino ad avere un'impasto asciutto. Dopodiché aggiungere le sospensioni. Lasciar puntare 20 min in cella, formare e pezzare. Lasciar lievitare in cella per 2/3 ore a 28/30°C. Cuocere per 20 min circa in base alla pezzatura a 180°C

→ PIZZETTE E SALATINI



INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	500 G
LIEVITO DI BIRRA	300 G
MARGARINA PIATTA	400 G (per sfogliare)



Impastare delikrek ed acqua per 7/8 minuti, stendere il pastello ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con due pieghe da 3 e una da quattro.

Stendere dello spessore desiderato e tagliare a piacimento con un coppapasta rotondo o esagonale le pizzette, lasciar lievitare 60 minuti a 30°. Con le dita schiacciare leggermente il centro del dischetto e condire con pomodoro (olio, sale, pepe, origano) cuocere a 200°C. Per 10/15 minuti, aggiungere la mozzarella e terminare la cottura.

Per realizzare invece gustosi salatini tagliare lunghe strisce di pasta e farcirle a piacimento. Chiuderle utilizzando uovo o acqua pennellando i due lembi per unirli tra loro, porre in freezer per almeno un'ora e tagliare a tronchetti. Pennellare con uovo in superficie e decorare a piacere con semi o granelle. Cuocere a 220°C per circa 20 minuti.

→ CROISSANTS SALATI



INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	500 G
LIEVITO	40 G
MARGARINA PIATTA	400 G
(per sfogliare)	



Impastare tutti gli ingredienti, tranne la margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, lasciare riposare 15/20 minuti, stendere con la sfogliatrice ed incorporare la margarina dando tre pieghe da tre. Tagliare a triangoli (20/25 grammi x la mignon e 50/60 grammi x lo standard) formare i croissant e mettere sulle teglie a lievitare x circa un'ora, un'ora e mezza. Prima di cuocere pennellare con uovo e decorare a piacimento con semi di sesamo, papavero, lino, ecc.

DELIPUGLIA

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF050070020

Delipuglia consente di realizzare gustosi pani e focacce "tipo pugliese" ricchissimo di semola rimacinata di grano duro.



➔ PANE PUGLIESE

INGREDIENTI



DELIPUGLIA DELIZIA	1000 G
ACQUA	7/800 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G

Impastare per 5 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda, temperatura della pasta 26°C. Lasciar riposare per 20 minuti ben coperta, formare a piacere, porre in lievitazione per 60 minuti a 28/30°C con umidità, cottura a 220/240°C.

➔ FOCACCIA PUGLIESE

RICETTA



DELIPUGLIA DELIZIA	1000 G
ACQUA	7/800 G
OLIO EXTRA VERGINE	30 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G

Impastare per 5 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda, temperatura della pasta 26°C. Lasciar riposare per 20 minuti ben coperta, stendere su una teglia da forno possibilmente forata, condire con pomodorini, olive denocciolate, olio ed origano, porre in lievitazione per 60 minuti a 28/30°C con umidità, cottura a 220/240°C 25/30 minuti.

→ PANE TIPO MAFALDA



INGREDIENTI



DELIPUGLIA Delizia
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
SEMI DI SESAMO

1000 GR
600 GR
20 GR
Q.B.

Impastare Delipuglia con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti.

Formare un lungo filone che andrà a sua volta spezzato in pezzature da 90/100 grammi, che andranno allungate ulteriormente per ottenere un cordone di 60cm che andrà raccolto a serpentina con l'ultimo lembo che dovrà riattraversare tutto il panino fino a ritornare al punto di partenza. Lievitare per circa due ore.

Spennellare con acqua, decorare con semi di sesamo e cuocere a 200°C per circa 10/15 minuti con vapore (a seconda del forno).

DELISOIA PLUS

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF050010010

Delisoia plus consente di realizzare friabili e gustosi pani "alla soia". Granella, farina e fiocchi di soia lo rendono estremamente ricco di fibre ed altamente digeribile.



→ PANE ARABO ALLA SOIA



INGREDIENTI



DELISOIA PLUS DELIZIA	1000 G
ACQUA	580 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G
SALE	20 G

Impastare per 5 minuti in prima velocità, per 5 minuti in seconda, temperatura della pasta 26°C. Lasciar riposare per 30 minuti l'impasto ben coperto, spezzare e formare del peso desiderato. Porre in lievitazione per 60 minuti a 28/30°C con umidità, cuocere a 220°C con vapore iniziale.

→ PASTA FROLLA ALLA SOIA



INGREDIENTI



DELISOIA PLUS DELIZIA	500 G
FARINA PER FROLLA	500 G
ZUCCHERO	400 G
BURRO/MARGARINA	400 G
UOVA	4 NR
BAKING	20 G

Impastare gli ingredienti come una normale frolla. Lasciar riposare in frigorifero, ed utilizzare per realizzare biscotti e crostate rustici e casarecci.

DELISEMIX

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEFSEMIX

Semilavorato per la panificazione professionale ricco di semi di lino e girasole, con fiocchi d'avena e lievito naturale. Ideale per realizzare sia pani di piccola pezzatura che i grandi formati, pani in cassetta e pasticceria da forno.



→ PANE MULTICEREALI



INGREDIENTI



DELISEMIX DELIZIA	1000 G
ACQUA	500 G
LIEVITO	30 G

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda fino ad ottenere un impasto liscio e levigato. Lasciar riposare 20 minuti.

Spezzare in peso a piacere, formare e lasciar lievitare per un'ora circa a 35°C con umidità all'85%.

Cuocere a 200/220°C con vapore iniziale.

→ PASTA FROLLA AI CEREALI



INGREDIENTI



DELISEMIX DELIZIA	500 G
FARINA PER FROLLA	500 G
ZUCCHERO	400 G
BURRO/MARGARINA	400 G
UOVA	4 NR
BAKING	20 G

Impastare gli ingredienti come una normale frolla. Lasciar riposare in frigorifero ed utilizzare per realizzare biscotti e crostate rustici e casarecci.

→ CORONA DI PANE



INGREDIENTI



DELISEMIX	500 G
DELIBURGER	500 G
ACQUA	500/550 G
BURRO	50 G
LIEVITO	30 G

Impastare tutti gli ingredienti, trattenendo la metà dell'acqua che andrà aggiunta man mano, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare a 26/28 °C per circa 20 minuti, dopodichè formare dei filoncini che andranno poi intrecciati e posti a lievitare in uno stampo a ciambella per almeno 60/90 minuti.

Cuocere in forno a 178/180°C per circa 30/40 min.

→ PANE NERO



INGREDIENTI



VITAFIT	700 G
DELISEMIX DELIZIA	300 G
ACQUA	500 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G

Impastare Vitafit e Delisemix con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti. Spezzare e formare delle dimensioni desiderate dando quattro pieghe di rinforzo, ponendo negli appositi stampi di lievitazione e cestini. Lievitare per circa 2 ore o fino al raddoppio. Sformare su teglia di cottura ribaltando lo stampo, incidere, spennellare con acqua e decorare con mix di semi. Cuocere a 220°C per circa 20 minuti, abbassare a 180°C per 30 minuti circa a seconda delle pezzature e del forno.

→ PANE ROZZO



INGREDIENTI

SOLEIL SPIGA	250 GR
DELISEMIX DELIZIA	500 GR
PATATA MIX AB MAURI	250 GR
ACQUA	600 GR
LIEVITO DI BIRRA	20 GR



Impastare DeliSemix, Patata mix e Soleil con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti.

Spezzare e formare delle dimensioni desiderate dando quattro pieghe di rinforzo, formare dei filoncini o delle ciambelle, Infarinare con farina (tipo 1). Lievitare per circa 2 ore o fino al raddoppio. Incidere. Cuocere a 220°C per circa 20 minuti, abbassare a 180°C per 30 minuti circa a seconda delle pezzature e del forno.

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

DELIORZOPAN

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF066139

Semilavorato per la panificazione professionale ideale per realizzare pane speciale con farina e fiocchi d'orzo e cereali.



→ PANE ALL'ORZO

RICETTA

DELIORZOPAN DELIZIA
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
SALE



1000 G
500 G
35 G
20 G

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda. La temperatura finale dell'impasto deve essere di 24/26°C. Pezzare in pastoni da 3,7 Kg cadauno e far riposare per 30 minuti circa. Tranciare con spezzatrice esagonale e far riposare per ulteriori 10 minuti su tavola infarinata; quindi formare schiacciando delicatamente con i polpastrelli. Far lievitare per 50 minuti in cella a 30°C con umidità, quindi cuocere per 20/25 minuti a 250°C.

CANAPA MIX

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: DEFRC20350

Semilavorato per la panificazione professionale ideale per realizzare varie tipologie di pane ricco di farina di semi di canapa.



→ CIABATTINE

INGREDIENTI



CANAPA MIX DELIZIA	1000 GR
ACQUA (15°C)	700 GR
LIEVITO	30 GR
SALE	20 GR

Impastare le farine con sale e lievito e 500g di acqua per 5 minuti in prima velocità. Ad impasto quasi formato procedere con la seconda velocità e aggiungere gradualmente i restanti 200g di acqua e continuare fino al suo completo assorbimento. (T impasto 25°C)

mettere l'impasto in un mastello oleato e dare 2 pieghe a 2.

Far lievitare per circa 60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con 80%U.R. Porre l'impasto su un tavolo ben infarinato e tagliare a dimensione voluta. Far lievitare le ciabattine su telo per 10 minuti a temperatura ambiente. Prima di infornare capovolgere tutte le pastelle e cuocere a 225°C con leggero vapore iniziale per 20 minuti. Aprire le valvole e continuare la cottura a 210°C per altri 10/15 minuti.

→ FROLLA MONTATA

INGREDIENTI



CANAPA MIX DELIZIA	1000 G
MARGARINA	600 G
ZUCCHERO	400 G
UOVA INTERE	250 G
AMIDO DI MAIS O FRUMENTO	100 G
BAKING	15 G
SALE	8 G

Montare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia per circa 5 minuti, fino ad ottenere un impasto spumoso.

Colare con bocchetta zigrinata nelle forme volute, su teglia con carta da forno. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

Decorare la superficie con cioccolato.

→ TARALLI PUGLIESI

INGREDIENTI



CANAPA MIX DELIZIA	1000 G
OLIO EXTRA VERGINE	250 G
VINO BIANCO SECCO	250/300 G
SALE	25 G

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, fino ad ottenere un impasto liscio e ben formato.

Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti, procedere con la formatura dei taralli.

Far bollire per qualche secondo in acqua, procedere con l'asciugatura. Adagiare i taralli su teglia forata e far cuocere a circa 210°C per 20 minuti, fino ad ottenimento di un prodotto secco e friabile.

→ GRISSINI

INGREDIENTI



CANAPA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (T 20°C)	500 G
OLIO D'OLIVA	80 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità (impastatrice a spirale), fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T impasto 26°C). Formare un filone ben stretto con larghezza di circa 10 cm, pennellare la superficie con olio d'oliva e far lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente. Con una raschietto tagliare da un estremo del filone ben lievitato delle fettuccine di circa 2 cm di larghezza. Stirare o allungare i grissini, a piacere passarli in sesamo, semi vari o pan grattato. Porre su teglia e far lievitare per circa 40 minuti. Infornare a 230°C per circa 18 minuti con leggero vapore iniziale, aprendo le valvole gli ultimi minuti di cottura per favorire l'asciugatura del prodotto.

→ CRACKER

INGREDIENTI

CANAPA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
OLIO D'OLIVA	100 G
LIEVITO	20 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T° impasto 25°C). Spezzare pastelle di circa 500g (per teglie 60x40) avvolgere a pastone, pennellare con olio d'oliva la superficie e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per 50 minuti circa. Con l'ausilio di una sfogliatrice o mattarello tirare l'impasto ad un'altezza di 3mm porre su teglia. Con un pennello distribuire olio d'oliva e sale sulla superficie. Far lievitare per 30 minuti, bucare con bucafoglia e tagliare con una rotella i crackers della forma desiderata. Cuocere a 230°C circa per 15 minuti aprendo la valvola gli ultimi 3 minuti.

→ FOCACCINE E PIZZETTE

INGREDIENTI

CANAPA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (T 20°C)	520 G
OLIO D'OLIVA	50 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto ben formato. Far puntare a temperatura ambiente per 20 minuti, spezzare delle pastelle di 50g circa. Stendere fino all'altezza desiderata e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per 40 minuti. Farcire la superficie a piacere per le pizzette mentre per le focacce imprimere la superficie con le dita e cospargere con olio, sale e acqua. Far lievitare per altri 15 minuti e cuocere a 220°C con vapore iniziale per 15/18 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti.

→ PANE HAMBURGER

INGREDIENTI

CANAPA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
ZUCCHERO	20 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	50 G



Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (T impasto 22°C). Spezzare in pastelle da 50/80g, avvolgere a filoncino o a pallina, decorare a piacere la superficie con semi di sesamo o lino. Porre su teglia, e schiacciare bene i panini formati; far lievitare in cella di lievitazione a 28°C con 80% U.R per 50 minuti circa. Infornare a 225°C per 12/15 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti.

→ FROLLINI

INGREDIENTI



CANAPA MIX DELIZIA	1000 G
MARGARINA	450 G
ZUCCHERO DI CANNA	400 G
UOVA INTERE	200/220 G
BAKING	15 G
SALE	8 G
AROMI A PIACERE	

Amalgamare lo zucchero e gli aromi con la margarina (precedentemente condizionata per la lavorazione) in planetaria con foglia. Aggiungere le uova e continuare fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire curcuma mix o canapa mix e lievito chimico (miscelati precedentemente) e continuare ad amalgamare a bassa velocità fino a quando le polveri vengono assorbite. Far riposare in frigorifero almeno per 3 ore, stendere dell'altezza desiderata e stampare a forma voluta con coppapasta. Adagiare su teglia con carta da forno e cuocere a 175/180°C per circa 15 minuti. A prodotto freddo glassare a piacere.

CURCUMA MIX

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: DEFRC20450

Semilavorato per la panificazione professionale ideale per realizzare varie tipologie di pane con semi di chia, semi di lino, curcuma, semi di sesamo.



→ CIABATTINE



INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (15°C)	700 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G

Impastare le farine con sale e lievito e 500g di acqua per 5 minuti in prima velocità. Ad impasto quasi formato procedere con la seconda velocità e aggiungere gradualmente i restanti 200g di acqua e continuare fino al suo completo assorbimento. (T impasto 25°C)

mettere l'impasto in un mastello oleato e dare 2 pieghe a 2.

Far lievitare per circa 60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con 80%U.R. Porre l'impasto su un tavolo ben infarinato e tagliare a dimensione voluta. Far lievitare le ciabattine su telo per 10 minuti a temperatura ambiente. Prima di infornare capovolgere tutte le pastelle e cuocere a 225°C con leggero vapore iniziale per 20 minuti. Aprire le valvole e continuare la cottura a 210°C per altri 10/15 minuti.

→ FROLLA MONTATA



INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
MARGARINA	600 G
ZUCCHERO	400 G
UOVA INTERE	250 G
AMIDO DI MAIS O FRUMENTO	100 G
BAKING	15 G
SALE	8 G

Montare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia per circa 5 minuti, fino ad ottenere un impasto spumoso.

Colare con bocchetta zigrinata nelle forme volute, su teglia con carta da forno. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

Decorare la superficie con cioccolato.

→ TARALLI PUGLIESI



INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
OLIO EXTRA VERGINE	250 G
VINO BIANCO SECCO	250/300 G
SALE	25 G

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, fino ad ottenere un impasto liscio e ben formato.

Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti, procedere con la formatura dei taralli.

Far bollire per qualche secondo in acqua, procedere con l'asciugatura. Adagiare i taralli su teglia forata e far cuocere a circa 210°C per 20 minuti, fino ad ottenimento di un prodotto secco e friabile.

→ GRISSINI

INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (T 20°C)	500 G
OLIO D'OLIVA	80 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità (impastatrice a spirale), fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T impasto 26°C). Formare un filone ben stretto con larghezza di circa 10 cm, pennellare la superficie con olio d'oliva e far lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente. Con una raschietto tagliare da un estremo del filone ben lievitato delle fettuccine di circa 2 cm di larghezza. Stirare o allungare i grissini, a piacere passarli in sesamo, semi vari o pan grattato. Porre su teglia e far lievitare per circa 40 minuti. Infornare a 230°C per circa 18 minuti con leggero vapore iniziale, aprendo le valvole gli ultimi minuti di cottura per favorire l'asciugatura del prodotto.

→ CRACKER

INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
OLIO D'OLIVA	100 G
LIEVITO	20 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T° impasto 25°C). Spezzare pastelle di circa 500g (per teglie 60x40) avvolgere a pastone, pennellare con olio d'oliva la superficie e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per 50 minuti circa. Con l'ausilio di una sfogliatrice o mattarello tirare l'impasto ad un'altezza di 3mm porre su teglia. Con un pennello distribuire olio d'oliva e sale sulla superficie. Far lievitare per 30 minuti, bucare con bucafoglia e tagliare con una rotella i crackers della forma desiderata. Cuocere a 230°C circa per 15 minuti aprendo la valvola gli ultimi 3 minuti.

→ FOCACCINE E PIZZETTE

INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (T 20°C)	520 G
OLIO D'OLIVA	50 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto ben formato. Far puntare a temperatura ambiente per 20 minuti, spezzare delle pastelle di 50g circa. Stendere fino all'altezza desiderata e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per 40 minuti. Farcire la superficie a piacere per le pizzette mentre per le focacce imprimere la superficie con le dita e cospargere con olio, sale e acqua. Far lievitare per altri 15 minuti e cuocere a 220°C con vapore iniziale per 15/18 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti.

→ PANE HAMBURGER

INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
ZUCCHERO	20 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	50 G



Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (T impasto 22°C). Spezzare in pastelle da 50/80g, avvolgere a filoncino o a pallina, decorare a piacere la superficie con semi di sesamo o lino. Porre su teglia, e schiacciare bene i panini formati; far lievitare in cella di lievitazione a 28°C con 80% U.R per 50 minuti circa. Infornare a 225°C per 12/15 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti.

→ FROLLINI

INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
MARGARINA	450 G
ZUCCHERO DI CANNA	400 G
UOVA INTERE	200/220 G
BAKING	15 G
SALE	8 G
AROMI A PIACERE	



Amalgamare lo zucchero e gli aromi con la margarina (precedentemente condizionata per la lavorazione) in planetaria con foglia. Aggiungere le uova e continuare fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire curcuma mix o canapa mix e lievito chimico (miscelati precedentemente) e continuare ad amalgamare a bassa velocità fino a quando le polveri vengono assorbite. Far riposare in frigorifero almeno per 3 ore, stendere dell'altezza desiderata e stampare a forma voluta con coppapasta. Adagiare su teglia con carta da forno e cuocere a 175/180°C per circa 15 minuti. A prodotto freddo glassare a piacere.

DELINTEGRAL PAN

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: DEFBNINTEGRA

Semilavorato per la panificazione professionale ideale per realizzare varie tipologie di pane con crusca di frumento tostata.



→ PANE INTEGRALE

INGREDIENTI

DELINTEGRAL PAN DELIZIA
ACQUA
LIEVITO
SALE



1000 G
550 G
40 G
17 G

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità con impastatrice a spirale fino ad ottenere un impasto liscio e levigato. Lasciar riposare 20 minuti. Spezzare in pezzi da gr. 50/100 e formare dei filoncini. Fare lievitare per un'ora circa a 35°C con umidità all'85%. Infornare a 210/220°C con vapore. Per un migliore risultato, poco prima della cottura, aprire le valvole.

→ PANE HAMBURGER

INGREDIENTI



DELINTEGRALE DELIZIA	1000 G
AQUA	380 G
ZUCCHERO SEMOLATO	250 G
MISTO D'UOVO AIA	100 G
BURRO CAKE DEBIC	100 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G
LIMONE CANDITO A CUBETTI AGRIMONATANA	150 G
PERE A CUBETTI AGRIMONTANA	150 G

DECORARE CON FRUTTA CANDITA

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare l'altra acqua fino ad avere un'impasto asciutto. Dopodichè aggiungere le sospensioni. Lasciar puntare 20 min in cella, formare e pezzare e lasciar lievitare in cella per 1/2 ore a 28/30°C.



DELIVENERE

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: 004000100004

Semilavorato per la panificazione professionale caratterizzato dal riso venere. Dona al pane una gradevole fragranza, un profumo speciale e un sapore equilibrato. Impreziosisce i prodotti da forno con un colore elegante, caldo e particolare, dalle sfumature violacee.



→ PANE

INGREDIENTI

DELIVENERE DELIZIA
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" 240 W
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
SALE



5000 G
5000 G
5,5/6 L
300 G
200 G

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti circa in 1a velocità (impastatrice a spirale). Avviare la 2a e impastare per altri 10 minuti. Puntatura: 30 minuti in mastello. Suddividere in pezzi da 200 g circa e formare a piacere.

Lievitazione: 60 minuti in cella a 30°C con umidità. Incidere la superficie e infornare con vapore a 210°C per 25 minuti, aprendo la valvola di sfiato vapori a metà cottura.

➔ BISCOTTI FROLLINI

INGREDIENTI



FARINA 0 (270W)	500 G
DELIVENERE DELIZIA	500 G
BURRO	400 G
ZUCCHERO	400 G
UOVA	250 G
LIEVITO PER DOLCI	8 G
SALE	8 G
AROMI A PIACERE	Q.B.

Impastare il burro, lo zucchero, il sale e gli aromi. Inserire la farina, il Delivenere, il lievito per dolci e infine le uova. Quando tutti gli ingredienti si sono assorbiti e ben amalgamati lasciare riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

Formare i biscotti a piacere e cuocere a 180°C per circa 15 minuti con la valvola di sfiato vapori aperta.

➔ FOCACCIA ROMANA

INGREDIENTI



FARINA 0 (270W)	2100 G
DELIVENERE DELIZIA	900 G
LIEVITO DI BIRRA	6 G
ACQUA	2250 G
SALE	90 G
OLIO D'OLIVA	120 G

Impastare la farina, il Delivenere, il lievito e 1800 gr di acqua in prima velocità per cinque minuti. Quando l'impasto avrà preso massa avviare la seconda velocità e aggiungere un po' la volta l'acqua rimanente. Quando l'impasto sarà omogeneo tornare alla prima velocità e inserire il sale e l'olio a filo. Ad impasto finito far puntare l'impasto in cella a 18°C per circa 20 ore.

Suddividere l'impasto in base al peso desiderato e formare dei filoncini da far lievitare all'aperto per almeno due ore. A fine lievitazione schiacciare bene i filoncini con i polpastrelli, cospargere con olio e sale grosso e infornare a 220°C con vapore.

A metà cottura aprire la valvola di sfiato vapori.

➔ GRISSINI

INGREDIENTI



FARINA 0 (270W)	1000 G
DELIVENERE DELIZIA	1000 G
LIEVITO DI BIRRA FRESCO	60 G
SALE	50 G
STRUTTO	200 G
OLIO DI OLIVA	40 G
oppure al posto dello strutto 200 gr di olio di oliva	
ACQUA	1200/1300 G

Impastare la farina, il Delivenere, il lievito e 1100 gr di acqua per 10 minuti in prima velocità. Passare alla seconda velocità e inserire poca alla volta l'acqua restante. Concludere l'impasto inserendo il sale, l'acqua e l'olio a filo. Lasciare riposare l'impasto in un contenitore precedentemente oliato.

Dividere l'impasto in lingue larghe circa 10 cm e posizionarle su delle tavole di legno spolverate con della farina. Lasciare lievitare per 40 minuti. Tagliare le lingue in strisce larghe 2-3cm e passarle su una decorazione a piacere e stirarle fino ad ottenere dei grissini. Riporre i grissini su delle teglie forate e infornare subito con vapore. Cuocere a 170°C per 15 minuti, poi abbassare la temperatura a 150°C e cuocere per altri 10 minuti. A metà cottura aprire la valvola di sfiato vapori.

→ PANE DI VENERE DOLCE

INGREDIENTI



DELIVENERE DELIZIA	500 G
FARINA 00 W240/260 PIVETTI	500 G
ACQUA	550 G
SALE	20 G
BURRO CAKE DEBIC	30 G
LIEVITO DI BIRRA FRESCO	30 G

SOSPENSIONI:

NOCI	100 G
CRANBARRIES SERFRUIT	100 G
MELA ANNURCA CANDITA AGRIMONTANA	100 G

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare l'altra acqua fino ad avere un'impasto asciutto. Dopodichè aggiungere le sospensioni. Lasciar puntare 20 min in cella, formare e pezzare e Lasciar lievitare in cella per 1/2 ore a 28/30°C.



→ CROISSANT

INGREDIENTI



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" 360 W	500 G
DELIVENERE DELIZIA	500 G
ZUCCHERO	200 G
UOVA	300 G
LATTE	320 ML
LIEVITO DI BIRRA	40 G
SALE	20 G
BURRO	100 G
ZUCCHERO DI CANNA	Q.B.
Per laminazione: BURRO IN PLACCHE	500 G

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti circa in 1a velocità (impastatrice a spirale). Avviare la 2a e far impastare per altri 5 minuti. Fare puntare a temperatura ambiente per 30 minuti. Porre l'impasto in frigo per una notte (12 ore). Laminare l'impasto con 500 g di burro in placca e dare una piega da 3. Far riposare l'impasto in frigo per 30 minuti e poi dare una piega da 4. Stendere l'impasto con la sfogliatrice fino a ottenere uno spessore di 3 mm. Formare i croissant e far lievitare in cella a 26°C per circa 4 ore. Prima di infornare, spennellare i croissant con acqua e cospargerli con zucchero di canna. Procedere alla cottura a 180° C per 15 minuti senza vapore.

DELIKORN

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: 004000100005

Il gusto avvolgente e intenso del pane nero ricco di semi di lino, semi di girasole, semi di sesamo e soia.



→ PANE

INGREDIENTI

DELIKORN DELIZIA
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
SALE



10 KG
5,5 L
300 G
200 G

Impastare Delikorn, il lievito e 5 litri di acqua in prima velocità per circa 5 minuti. Aggiungere il sale e i restanti 500 ml di acqua e avviare la seconda velocità per 8-10 minuti. Temperatura finale: 27°C.

Far puntare l'impasto per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Formare pezzature a piacere e lasciarle lievitare per circa 30 minuti in cella a 29-30°C.

Formare dei filoni o delle pagnotte, decorarli a piacere e lasciar lievitare per altri 50-60 minuti in cella con l'80% di umidità. Incidere la superficie e infornare a 210°C per circa 30 minuti con vapore. Aprire la valvola di sfiato a metà cottura.

➔ BUNS KORN

INGREDIENTI



DELIKORN DELIZIA	1000 G
DELIBURGER DELIZIA	500 G
ACQUA	7/800 G
BURRO/MARGARINA/STRUTTO	150 G
LIEVITO DI BIRRA	45 G
ZUCCHERO SEMOLATO	80 G
SALE	20 G

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare l'altra acqua fino ad avere un'impasto asciutto. Dopodichè aggiungere le sospensioni. Lasciar puntare 20 min in cella, formare e pezzare e lasciar lievitare in cella per 1/2 ore a 28/30°C.



COADIUVANTE: **DELIVIS**

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF055030010

IL COADIUVANTE NATURALE.

Agisce sulla stabilità degli impasti migliorandone la tenuta e regolarizzandone la fermentazione, in cottura garantisce friabilità e colorazione della crosta.

Adatto a tutti i tipi di lavorazione sia diretti che indiretti.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina.

esempio **CIABATTA** (metodo diretto)



INGREDIENTI



FARINA TIPO "0" (300/340 W)	1000 G
ACQUA	700 G
LIEVITO	40 G
SALE	20 G
DELIVIS DELIZIA	15 G

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua man mano ed il lievito in ultimo.

Lasciar riposare per un'ora in un contenitore a pareti alte. Versare sul tavolo infarinato e spezzare delle pezzature desiderate, ciabatte o zoccolotti, senza alterarne la lievitazione. Porre sul telo da infornamento o su teglie e lasciar lievitare almeno un'ora. Cuocere a 230/240°C con vapore iniziale per circa 30 minuti.

COADIUVANTE: **DELIPOWER E**

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF055040010

Coadiuvante ideale per tutti i processi che si sviluppano con la tecnologia del freddo e per tutti i tipi di pani ricchi di materia grassa. Agisce sulla stabilità degli impasti migliorandone la tenuta e regolarizzandone la fermentazione, in cottura garantisce friabilità e colorazione della crosta. Adatto a tutti i tipi di lavorazione sia diretti che indiretti.

DOSAGGIO: 1/1,5 % sul peso della farina.



LIEVITO MADRE: **DELIACTIVE MADRE**

PACKAGING

sacco da
10 Kg



Codice: 004000100002

**LIEVITO MADRE ATTIVO CON GERME DI GRANO CONC 4%.
100% ETICHETTA PULITA**

Ideale per tutti i prodotti da forno. Ottenuto a partire da germe di grano di prima qualità, il Deliaactive madre dona all'impasto una piacevole fragranza nocciolata e un profumo intenso. Migliora la lavorabilità rendendo l'impasto più morbido e, grazie al lievito di birra che funge da starter, permette di farlo lievitare in poche ore. È ideale per la preparazione di tutti i tipi di pane, pizze e focacce.

DOSAGGIO

PER PANE: 3-4% sul peso della farina.

PER PIZZA: 1-2% sul peso della farina.

PER CROISSANT: 2% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Profumo più intenso
- » Esalta il sapore
- » Sostituisce il lievito di birra fresco
- » Aumenta la shelf life

CONSIGLIATO PER

- » Tutti i tipi di pane
- » Pizze
- » Focacce
- » Cracker
- » Grissini
- » Brioche
- » Croissant



→ CIABATTA

INGREDIENTI

FARINA 0 (240/270W)	10 KG
DELACTIVE DELIZIA	400 G
SALE	220 G
ACQUA	7,5/8 L



Impastare la farina, il lievito e 5,5 l di acqua per 5 minuti in 1a velocità. Avviare la 2a velocità, aggiungere l'acqua restante un po' alla volta e alla fine aggiungere il sale. Impastare per circa 10 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Lasciar puntare l'impasto per 90/120 minuti in una marna oliata. Svuotare la marna su un tavolo abbondantemente infarinato e tagliare l'impasto in ciabatte della pezzatura desiderata. Lasciar riposare su delle tavole infarinate per almeno 60 minuti (la lievitazione può essere prolungata fino a 120/180 minuti), capovolgere le ciabatte sul telaio e infornare in forno statico a 210°C con vapore. Ultimare la cottura aprendo la valvola gli ultimi 5 minuti.

→ PIZZA CLASSICA

INGREDIENTI

FARINA PER PIZZA (300/270W)	10 KG
DELACTIVE DELIZIA	200 G
SALE	250 G
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	200 G
ACQUA	5/5,5 L



Impastare farina, lievito e acqua per 3 minuti in 1a velocità, poi passare alla 2a velocità per altri 7 minuti. Inserire il sale, l'olio e concludere l'impasto in 1a fino al completo assorbimento.

Lasciare puntare l'impasto per 60 minuti sul tavolo a temperatura ambiente. Formare delle palline da 200/220 g e disporle nelle cassette.

Lasciare le cassette a temperatura ambiente per 2 ore, poi riporle nel frigorifero. Far lievitare in frigorifero per almeno 18 ore, poi procedere con la preparazione della pizza, come d'abitudine.

SEMI SESAMO NERO E PAPAVERO

Codice: 007000200001

Miscela di semi di papavero e semi di sesamo.

PACKAGING

sacco da
5 Kg



CEREALI MISTI

PACKAGING

sacco da
5 Kg

Codice: 007000200002

Miscela di cereali in semi e fiocchi: semi di sesamo, semi di lino, fiocchi di avena, miglio decorticato.





Mo.Ca. S.p.A.

Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA

Tel. (+39).0541.657874 - Fax. (+39).0541.657900

www.moca.it