



IL **RICETTARIO**
DELL' **ARTIGIANO**

INDICE

*Il sorriso quotidiano della panetteria.
Nessun negozio sorride meglio.*

Fabrizio Caramagna



PAG.	4	■	IL MOLINO
PAG.	6	■	CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER L'ARTIGIANO
PAG.	12	■	FARINE LINEA CLASSIC
PAG.	30	■	FARINE LINEA INTEGRALE
PAG.	34	■	FARINE LINEA EXACTA PASTICCERIA
PAG.	44	■	FARINE LINEA EXACTA PIZZA
PAG.	52	■	SEMILAVORATI LINEA ECOGRAN
PAG.	72	■	DIFETTI DEL PANE E POSSIBILI CAUSE





Fin dalle sue origini Molino Pagani ha scelto di lavorare nel segno dell'innovazione e nel rispetto della tradizione. L'attenzione alla sicurezza alimentare, la scelta delle materie prime, l'utilizzo di grani attentamente selezionati, la sostenibilità, rappresentano la forza e la costanza che il Molino mette nel soddisfare le richieste e le esigenze della Clientela. Per Molino Pagani è fondamentale lavorare sempre al fianco dei Clienti per costruire insieme il più roseo futuro.

Da sempre il laboratorio di ricerca e sviluppo del Molino si preoccupa di affinare i propri prodotti al fine di poter proporre alla propria clientela artigianale strumenti per esaltare la qualità delle farine e ottenere sfornati di alta qualità. Questo piccolo ricettario vuole proprio essere uno di quegli strumenti di utilità nelle mani dell'Artigiano.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI
PER L'ARTIGIANO

La seguente breve guida è stata redatta con lo scopo di essere un utile strumento di verifica per l'artigiano che si appresta a utilizzare le farine Molino Pagani, per evitare errori o cattive lavorazioni e ottenere il massimo dalle referenze presentate.

Determinazione delle temperature negli impasti diretti

Sono così chiamati quegli impasti che avvengono in un'unica fase.

I fattori che concorrono alla determinazione della temperatura finale di un impasto sono tre:

- 1) TEMPERATURA AMBIENTE
- 2) TEMPERATURA FARINA
- 3) TEMPERATURA ACQUA

Poichè le prime due sono da considerarsi FISSE, resta solo l'ACQUA COME UNICO ELEMENTO SUL QUALE AGIRE per programmare la temperatura finale di un impasto.

Moltiplicando la temperatura finale dell'impasto riportata in ricetta per 3 (o la temperatura che si vuole ottenere) si ottiene un numero.

Togliendo da questo numero la:

- 1) TEMPERATURA AMBIENTE
- 2) TEMPERATURA FARINA
- 3) TEMPERATURA RISCALDAMENTO MACCHINA

si ottiene la TEMPERATURA DELL'ACQUA.

Mentre le prime due si rilevano con l'uso del termometro, la terza, la TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO DELLA MACCHINA, che è il calore ceduto dall'impastatrice durante l'impasto varia da impastatrice a impastatrice. La seguente tabella, ci indica le detrazioni da operare in funzione del tipo di impastatrice:

TIPO IMPASTATRICE	GRADI CEDUTI	ESEMPIO		
SPIRALE	9°C	TEMPERATURA RICETTA:	23°C	23 X 3 = 69°C
TUFFANTE	6°C	TIPO IMPASTATRICE:	SPIRALE, 9°C	-
FORCELLA	3°C	TEMPERATURA AMBIENTE:	22°C	9°C -
		TEMPERATURA FARINA:	18°C	22°C -
				<u>18°C =</u>
			TEMPERATURA UTILIZZO ACQUA:	20°C

N.B.: Per gli impasti diretti dove viene usato in modo intensivo la seconda velocità, il riscaldamento macchina è uguale come per gli impasti diretti.

Determinazione delle temperature negli impasti indiretti

Sono così chiamati quegli impasti che avvengono in due fasi.

La prima che si chiama BIGA o BICA o LIEVITO nella quale si usano tre ingredienti: FARINA, ACQUA, LIEVITO.

La seconda che si chiama RINFRESCO o IMPASTO nella quale si impiegano tutti gli altri ingredienti quali: MALTO, SALE ecc.

I fattori che concorrono alla determinazione della temperatura finale di un impasto sono tre:

- 1) TEMPERATURA AMBIENTE
- 2) TEMPERATURA BIGA
- 3) TEMPERATURA ACQUA

Poichè le prime due sono da considerarsi FISSE, resta solo l'ACQUA COME UNICO ELEMENTO SUL QUALE AGIRE per programmare la temperatura finale di un impasto.

Moltiplicando la temperatura finale dell'impasto riportata in ricetta per 3 (o la temperatura che si vuole ottenere) si ottiene un numero.

Togliendo da questo numero la:

- 1) TEMPERATURA AMBIENTE
 - 2) TEMPERATURA FARINA
 - 3) TEMPERATURA RISCALDAMENTO MACCHINA
- si ottiene la TEMPERATURA DELL'ACQUA.

Mentre le prime due si rilevano con l'uso del termometro, la terza, la TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO DELLA MACCHINA che è il calore ceduto dall'impastatrice durante l'impasto varia da impastatrice a impastatrice. La seguente tabella ci indica le detrazioni da operare in funzione del tipo di impastatrice:

TIPO IMPASTATRICE	GRADI CEDUTI	ESEMPIO	
SPIRALE	18°C	TEMPERATURA RICETTA:	23°C
TUFFANTE	9°C	TIPO IMPASTATRICE:	SPIRALE, 18°C
FORCELLA	3°C	TEMPERATURA AMBIENTE:	22°C
		TEMPERATURA FARINA:	18°C
			23 X 3 = 69°C
			-
			18°C -
			22°C -
			18°C =
		TEMPERATURA UTILIZZO ACQUA:	11°C

La biga

Per fare la BIGA si deve operare come segue:

NUMERO FISSO 55°C - TEMPERATURA AMBIENTE - TEMPERATURA FARINA =
TEMPERATURA ACQUA.

ESEMPIO

55°C - NUMERO FISSO
20°C - TEMPERATURA AMBIENTE
15°C = TEMPERATURA FARINA

20°C TEMPERATURA UTILIZZO ACQUA

Questo conto però è valido per il periodo Primavera - Autunno - Inverno.

In ESTATE, con temperature atmosferiche e di farina molto alte, ci risulterà più difficile ottenere un impasto a temperatura voluta. La nostra formuletta, potrebbe addirittura indicarci una temperatura di acqua inferiore a 0°.

In questo caso dovremo adottare altri accorgimenti per consentire alla BIGA di non passare di lievitazione. Agiremo allora su:

- 1) QUANTITÀ ACQUA
- 2) QUANTITÀ LIEVITO
- 3) TEMPO IMPASTO

Rispettando con scrupolo le suddette indicazioni, e quelle delle ricette saremo sicuri di aver SEMPRE la situazione sotto controllo, diminuendo così al massimo ogni possibilità di errore.

Il rinfresco

Per fare il rinfresco si deve operare come segue:

moltiplicando la temperatura finale dell'impasto riportata in ricetta per 3 (o la temperatura che si vuole ottenere) si ottiene un numero. Togliendo da questo numero la:

- 1) TEMPERATURA AMBIENTE
 - 2) TEMPERATURA BIGA
 - 3) TEMPERATURA RISCALDAMENTO MACCHINA
- si ottiene la TEMPERATURA DELL'ACQUA.

Mentre le prime due si rilevano con l'uso del termometro, la terza, la TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO DELLA MACCHINA che è il calore ceduto dall'impastatrice durante l'impasto varia da impastatrice a impastatrice. La seguente tabella, ci indica le detrazioni da operare in funzione del tipo di impastatrice:

TIPO	GRADI	ESEMPIO		
IMPASTATRICE	CEDUTI	TEMPERATURA RICETTA:	26°C	26 X 3 = 78°C -
SPIRALE	18°C	TIPO IMPASTATRICE:	SPIRALE, 18°C	18°C -
TUFFANTE	9°C	TEMPERATURA AMBIENTE:	22°C	22°C -
FORCELLA	3°C	TEMPERATURA FARINA:	20°C	<u>20°C =</u>
		TEMPERATURA UTILIZZO ACQUA:		18°C

Nel caso in cui, a fine impasto, la temperatura risulta variata, rispetto al voluto, per modificarla bisogna procedere nel seguente modo:

Variare di + 3°C la temperatura dell'acqua nel caso in cui si vuole aumentare la temperatura dell'impasto finale desiderata di 1°C.

Al contrario, variare di - 3° la temperatura dell'acqua nel caso in cui si vuole diminuire la temperatura dell'impasto finale desiderata di 1°C, questa regola è valida anche per gli impasti diretti.

ESEMPIO:

IMPASTO FINALE VOLUTO	23°C	In questo caso si dovrà utilizzare acqua con 6°C in meno.
IMPASTO FINALE OTTENUTO	25°C	
DIFFERENZA	+2°C	

OPPURE:

IMPASTO FINALE VOLUTO	23°C	In questo caso si dovrà utilizzare acqua con 3°C in meno.
IMPASTO FINALE OTTENUTO	22°C	
DIFFERENZA	-1°C	

FARINE **LINEA CLASSIC**

A partire da un'accurata scelta delle varietà dei grani provenienti dai migliori fornitori italiani ed esteri, Molino Pagani produce una gamma completa di farine bilanciate per tutte le esigenze del mercato professionale.

Ciascuna farina è descritta attraverso il "tipo" e la "forza" (W) ed è associata a una o più ricette studiate dall'esperto panificatore Molino Pagani per ottenere ottimi risultati con ciascun prodotto.

FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO
OG



Rosetta soffiata metodo diretto lungo.

INGREDIENTI

Farina OG	gr 1000
Acqua	gr 500
Sale	gr 20
Malto	gr 8
Lievito di birra	gr 30

PROCEDIMENTO

Impastare per circa 8 minuti in prima velocità.
Lasciar riposare per 16/18 ore.

Cilindrare.

Dividere l'impasto del peso voluto e formare i
pastoni.

Lievitazione 50 minuti circa.

Trancio e stampo.

Lievitazione 50 minuti.

Temperatura forno molto alta con vapore.

Ciabatte ad alta idratazione.

INGREDIENTI

Farina OG	gr 1000
Acqua	gr 850
Sale	gr 25
Lievito Natura Pagani	gr 30

PROCEDIMENTO

Impastare in spirale 4 minuti in prima velocità e 10
minuti in seconda aggiungendo l'acqua poco per
volta.

Temperatura impasto 26/28 gradi.

Riposo impasto 60 minuti in ambiente.

Spezzare a piacere.

Lievitazione 60 minuti in ambiente.

Cottura a 230 gradi con vapore per un effetto
lucido.

Si consiglia, se si usano Gruppi Spezza Ciabatta,
di proseguire come abitudine.



FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO

OP

Ciabatta diretta.

INGREDIENTI

Farina OP	gr 1000
Acqua	gr 850
Sale	gr 26
Condimento	gr 325
Lievito Natura Pagani	gr 30

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità + 10 minuti in seconda aggiungendo poco per volta l'acqua. L'impasto è pronto quando risulta liscio e asciutto. Riposo in mastello per 60 minuti
Formare a piacere anche con spezza ciabatta.
Far lievitare su assi infarinate per 60 minuti
Cottura a 240 gradi con vapore

La curiosità!

La rosetta è un tipo di pane che deriva dalla milanese michetta ed è un pane soffiato, cavo al suo interno, che si riconosce dal tipico stampo a stella. Molto utilizzata per la preparazione di panini farciti, tende a perdere la sua tipica consistenza croccante dopo poche ore dalla cottura. La rosetta richiede particolare dimestichezza e pesa molto poco.



Rosetta soffiata metodo indiretto.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Temperatura Impasto 20/21 gradi

Farina OP	gr 1000
Acqua	gr 440
Lievito	gr 10

PROCEDIMENTO 1° IMPASTO

Impastare in prima velocità per 4/5 minuti
Mettere in mastello a 14/16 gradi per 16/20 ore

INGREDIENTI 2° IMPASTO

Temperatura Impasto 23 gradi

1 Impasto	gr 1440
Farina OP	gr 200
Acqua	gr 160
Malto	gr 12
Sale	gr 22

PROCEDIMENTO 2° IMPASTO

Impastare in prima velocità per circa 7/10 minuti (si può utilizzare anche la seconda velocità abbassando il tempo della prima).
Riposo 10 minuti.
Spezzare e formare il pastone.
2° riposo 40/50 minuti in ambiente.
Tranciare e far lievitare per circa 50 minuti in ambiente.
Temperatura forno Alta e con molto vapore (per pastoni da gr 2700 tempo 17 minuti).

FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO
OMI



La curiosità!

Lunga 65 centimetri, ha parzialmente sostituito la tradizionale pagnotta di pane in Francia e non solo. Ma la sua storia è molto più recente di quanto si possa pensare. Stiamo ovviamente parlando della "baguette", da cui deriva il francesino.

Ci sono tre leggende sulla sua origine. Sarebbe stata inventata all'inizio del XIX secolo dai fornai di Napoleone. Più leggera e meno ingombrante della tradizionale pagnotta, la baguette sarebbe stata più facile da portare nelle tasche dei soldati.

Secondo un'altra fonte, fu un panettiere austriaco, August Zang, a portare la baguette in Francia. Nel 1839, i viennesi aprirono una panetteria a Parigi. Si dice che abbia venduto pane di forma ovale, come quelli trovati in Austria.

La terza versione prevede che la baguette sarebbe stata inventata mentre erano in corso i lavori della metropolitana parigina, nel 1900. A quel tempo, la forza lavoro proveniva da tutta la Francia e le lotte tra lavoratori bretoni e Alvernia erano frequenti e a colpi di coltello. Per limitare i ferimenti delle coltellate, gli appaltatori avrebbero chiesto ai fornai di progettare una pagnotta che potesse essere rotta senza un coltello.



Francesini.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina 0Mi	gr 1000
Acqua	gr 500
Lievito Natura Pagani	gr 10

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità per circa 4 minuti; mettere in un mastello per 16/18 ore in ambiente.

INGREDIENTI 2° IMPASTO

1° impasto	gr 7550
Farina 0Mi	gr 1000
Acqua	gr 900
Sale	gr 22
Olio d'oliva	gr 70
Lievito Natura Pagani	gr 30

PROCEDIMENTO

Impastare con spirale per 4 minuti in prima velocità e 10 in seconda.

Riposo pasta 60 minuti.

Formare a piacere.

Lievitazione 60 minuti in ambiente.

Tagliare o capovolgere il francesino.

Temperatura alta con vapore.

FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO

0L

Pane al farro.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina OL	gr 1000
Acqua	gr 500
Lievito	gr 10

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità.
Mettere nel mastello e far lievitare per 14/16 ore.

INGREDIENTI 2° IMPASTO

Farina di farro	gr 500
Acqua	gr 400
Sale	gr 30
E-power	gr 15
Lievito	gr 15

PROCEDIMENTO

Impastare con spirale 6 minuti in prima velocità + 4 in seconda velocità.
Riposo 30 minuti.
Formare a pagnotta.
Secondo riposo 10/15 minuti.
Formare a piacimento.
Lievitazione 40/50 minuti.
Infornare con vapore a temperatura di 230 gradi.

Ciabattine croccanti.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina OL	gr 1000
Acqua	gr 500
Lievito	gr 10

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità.
Mettere nel mastello per circa 16/18 ore a 16 gradi.

INGREDIENTI 2° IMPASTO

Farina OL	gr 200
Acqua	gr 220
Sale	gr 25
E-Power Pagani	gr 12
Condimento	gr 48

PROCEDIMENTO

Impastare con spirale 4 minuti in prima velocità e 10 in seconda velocità.
Riposo 50 minuti in mastello coperto.
Formare a piacere (ciabatte / filoncino / zoccoletto ecc.).
Lievitazione 45 minuti in ambiente
Cottura a temperatura alta con vapore.

La curiosità!

Il farro è il più antico tipo di frumento coltivato, utilizzato come nutrimento umano fin dal Neolitico



FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO
OE

Tartaruga con biga.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina 0E	gr 1000
Acqua	gr 500
Lievito	gr 10

PROCEDIMENTO

Impastare in prima velocità per 4 minuti; mettere nel mastello e far lievitare per 16/18 ore a 16 gradi

INGREDIENTI 2° IMPASTO

1° Impasto	gr 1510
Farina OE	gr 1000
Acqua	gr 600
Sale	gr 40
Malto	gr 20
Olio d'oliva Evo	gr 80
Lievito Natura Pagani	gr 60

PROCEDIMENTO

Impastare per 8 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda.

Riposo pasta 30 minuti.

Tranciare e formare a bocconcino del peso voluto.

Far riposare 15/20 minuti coperti.

Stampare con apposito stampo o macchina.

Lievitazione 60 minuti coperti.

Cottura come le rosette o temperatura alta con vapore.

Pugliese.

INGREDIENTI

Farina 0E	gr 1000
Acqua	gr 700
Sale	gr 25
Olio d'oliva	gr 40
Lievito Natura Pagani	gr 30

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità e 10 in seconda velocità, aggiungendo l'acqua poco per volta.

Riposo in mastello 60 minuti coperto.

Spezzare e arrotolare senza stringerli molto e metterli su assi infarinate con la chiusura sopra.

Lievitazione 60/70 minuti.

Girarli e metterli sul telaio, tagliare sul bordo formando un quadrato

Infornare:

- temperatura bassa senza vapore
- tiraggio aperto per i primi 5 minuti
- riaprire il tiraggio a metà cottura
- 40/45 minuti per pezzature da gr 500 / 60 minuti per pezzature da gr 1000

La curiosità!

Il pane pugliese è il tradizionale pane dell'omonima regione, e queste sono le sue caratteristiche: deve essere bello bruno fuori, ben cotto, avere una crosta spessa saporita e ruvida ma una mollica morbida, alveolata e parimenti saporita!



FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO

0X



Grissini stirati all'olio E.V.O.

INGREDIENTI

Farina OX	gr 1000
Acqua	gr 500/600
Sale	gr 22
Malto	gr 10
Olio d'oliva	gr 50/75
Lievito	gr 15

PROCEDIMENTO

Impastare 7 minuti in prima velocità + 3 in seconda velocità.

Riposo 5/10 minuti.

Formare dei filoni col le mani del peso di circa kg 3 con lunghezza 150 cm e metterli sulle assi unte di olio d'oliva.

Ungere il filone schiacciandolo con le mani.

Lievitazione coperti con telo di plastica per 90/100 minuti.

Tagliare i filoni del formato voluto (in base alla teglia che si utilizza).

Passarli nel rimacinato, sesamo, papavero o semi vari.

Allungare i pezzi fino ad ottenere il formato desiderato e metterli sulle teglie forate.

Infornare senza vapore alla temperatura di 220 gradi per circa 15 minuti (il tempo va in base alle dimensioni del grissino).

Kaiser.

INGREDIENTI

Farina OX	gr 1000
Acqua	gr 530
Sale	gr 20
Olio d'oliva/Strutto	gr 40
E-Power	gr 10
Lievito	gr 30

PROCEDIMENTO

Impastare 7 minuti in prima velocità + 3 in seconda

Riposo 10/15 minuti

Formare un pastone

Tranciare e arrotolare con apposita macchina

Riposo pastelle 20 minuti circa

Stampare con apposito stampo

Lievitazione 40/50 minuti

Cottura con vapore a temperatura alta per 16 minuti circa.

La curiosità!

Il kaiser, anche noto come kaisersemmel, è un tipo di pane rotondo, duro e croccante, originario dell'Austria.

Il lato superiore è solitamente diviso in uno schema simmetrico di cinque segmenti che ricordano una corona.



FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO
05



Schnickel per sandwich.

INGREDIENTI

Farina OS	gr 1000
Acqua	gr 560
Sale	gr 20
Zucchero	gr 28
Strutto	gr 15
Lievito	gr 50

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità+ 6 in seconda velocità.

Riposo 20 minuti.

Tranciare e formare a filoncino.

Introdurre le pastelle in acqua bollente per 30" / 1 minuto.

Passarle nella farina di riso e immediatamente fare 3 tagli in obliquo

Lievitazione 40/50 minuti.

Cottura senza vapore a 230 gradi.

La curiosità!

Il brezel (chiamato anche bretzel o pretzel) è un tipo di pane molto popolare tra le popolazioni di origine teutonica, quindi diffuso soprattutto in Germania. Ha la forma di un anello con le due estremità annodate. I fornai esperti eseguono un movimento veloce per dare al brezel la sua forma caratteristica. Generalmente ci vogliono anni di esercizio per accorciare i tempi di questo movimento.



Brezel.

INGREDIENTI

Farina OS	gr 1000
Acqua	gr 500
Sale	gr 20
Malto	gr 30
E-Power	gr 10
Burro	gr 25
Lievito	gr 20

PROCEDIMENTO

Impastare 6 minuti in prima velocità + 4 in seconda velocità.

Riposo 30 minuti

Tranciare e formare dal peso voluto e dare la forma tipica.

Lievitazione 50 minuti.

Immergere il brezel in soda caustica diluita per 1 secondo.

Dose: 1 lt di acqua + 30 gr di soda e far bollire.

UTILIZZARE guanti appositi e colino per prendere le forme.

Cospargere con scaglie di sale.

Infornare con vapore alla temperatura di 220/230



FARINE LINEA CLASSIC

FARINA
DI GRANO
TENERO
0T

Focaccia.

INGREDIENTI

Farina OT	gr 1000
Acqua	gr 600
Sale	gr 25
Malto	gr 10
Olio d'Oliva	gr 100
Lievito	gr 30

PROCEDIMENTO

Impastare 6 minuti in prima velocità e 6 in seconda.

Riposo pasta 20minuti.

Spezzare del peso voluto 900/1000 gr per teglie 60/40.

Far riposare 20 minuti in teglia unti di olio.

Stendere con le mani.

Far riposare 20 minuti.

Sistemare la pasta e aggiungere la salamoia (100gr acqua+100 gr olio d'oliva +15 gr sale miscelare molto bene) Dose per una teglia 60/40

Far lievitare 120 minuti in ambiente

Cottura 230 gradi con vapore.

Rompere le bolle che si possono formare durante la cottura.

Pasta dura.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina OT	gr 1000
Acqua	gr 500
Lievito	gr 10

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità.

Mettere nel mastello per circa 14/16 ore.

INGREDIENTI 2° IMPASTO

Farina OT	gr 1000
Pasta di riporto	gr 500
Acqua	gr 800
Sale	gr 40
Malto	gr 10
Strutto	gr 120
Lievito	gr 20

PROCEDIMENTO

Impastare 8 minuti in prima velocità.

Riposo pasta 10 minuti. Cilindrare per alcuni minuti.

Coprire sempre la pasta con il telo mentre la si lavora; non deve fare la pelle.

Dividere l'impasto del peso voluto e dare la forma desiderata (granchi, micche, ferraresi, bambole, mantovana, ecc).

Lasciar lievitare per 50 minuti coperta o in cella di lievitazione.

Cottura con vapore per le forme di piccole dimensioni a 230 gradi per 20 minuti circa.

Senza vapore per forme grosse con tiraggio aperto per i primi 10 minuti alla temperatura di 220 gradi.

FARINE **LINEA INTEGRALE**

Farine ricche di fibre, adatte a tutte le lavorazioni, per soddisfare le richieste del consumatore, sempre più attento alle tematiche di salute e genuinità.

Le farine integrali sono un caposaldo della dieta mediterranea, e ben si sposano con impasti che richiedano aggiunta di liquidi o di una parte grassa per ottenere prodotti ricchi e profumati.

FARINE LINEA INTEGRALE



Integrale ricco.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina Integrale	
Forte Grossa	gr 1000
Farina OP	gr 1000
Farina di castagne	gr 30
Acqua	gr 1400
(il max che si può aggiungere)	
Miele Acacia	gr 50
Sale	gr 50
Lievito	gr 60

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità + 10 minuti in seconda.

Riposo 50 minuti.

Formare a piacere.

Lievitazione 40/45 minuti.

Cottura in base al peso:

500/1000 gr senza vapore, tiraggio aperto per i primi 5 minuti, 230 gradi

100/150 gr con vapore 230 gradi

La curiosità!

Una farina integrale deve conservare le componenti principali del chicco; questo può essere fatto in due modi: non sottoponendo i chicchi con i quali la si ottiene ad alcuna lavorazione, oppure aggiungendo la crusca a una farina precedentemente raffinata. In entrambi i casi, il prodotto finale potrà essere etichettato come "integrale".



Integrale con biga.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina Integrale	
Fine Forte	gr 1000
Acqua	gr 600
Lievito	gr 10

PROCEDIMENTO

Impastare 4 minuti in prima velocità.

Mettere in mastello e far lievitare 8/10 ore.

INGREDIENTI 2° IMPASTO

Farina Integrale	
Fine Normale	gr 500
Acqua	gr 300
Sale	gr 30
Ecopower	gr 10
Lievito	gr 15
1 cucchiaino di miele acacia	

PROCEDIMENTO

Impastare 8 minuti in prima velocità + 2 minuti in seconda.

Riposo pasta 50 minuti.

Formare a piacere.

Lievitazione 50 minuti.

Infornare con vapore a 230 gradi.

FARINE **LINEA EXACTA PASTICCERIA**

Il Mondo della pasticceria è sicuramente cambiato negli ultimi anni, elevando la figura del pasticcere a ricercatore della tradizione, rivisitata con creatività e fantasia, avvalendosi dei moderni strumenti e delle tecniche di lavorazione più originali.

Per questo Molino Pagani ha creato una linea di farine di grano tenero per pasticceria in diverse varianti per dolci lievitati, croissant, cannoncini, pan di spagna, torte, frollini e biscotti colati.

FARINE LINEA PASTICCERIA



Panettone.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Farina OL Exacta	g 5.000
Lievito Naturale	g 1.100
Acqua	g 2.400
Tuorlo	g 300
Zucchero	g 1.250
Malto	g 100
Burro	g 1.600
Totale	g 11.750

PROCEDIMENTO

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua tiepida, aggiungere la farina e il lievito e dopo 10/15 minuti, il burro ammorbidito ed i tuorli.

Lasciare lavorare la pasta fino a che sia liscia. Tutta l'operazione non dovrebbe superare i 20/25 minuti.

Lasciar lievitare per 12 ore a 20°C e comunque fino alla triplicazione dell'impasto.

INGREDIENTI 2° IMPASTO

1° Impasto	g 11.750
Zucchero	g 1.000
Miele Acacia	g 300
Burro	g 1.500
Tuorlo	g 1.000
Sale	g 35
Arancia candita*	g 900
Uvetta Australiana	g 900
Burro di cacao	g 100
Vaniglia in bacche	g 5
Arancia Grattugiata	g 4
Totale	g 17.600

*Macerare per una notte insieme al burro di cacao sciolto al micro e vaniglia

PROCEDIMENTO

Impastare aggiungendo lo zucchero al 1° impasto e attendere che diventi liscia e asciutta. L'operazione dura circa 15 minuti. Aggiungere il sale e lasciare assorbire unire il burro morbido e una volta assorbito bene aggiungere i tuorli. Lasciare incorporare ed accertarsi che la consistenza dell'impasto sia giusta e ben incordata. Incorporare la vaniglia e la scorza di arancia e impastare fino che diventi liscio e ben incordato. Successivamente i cubetti di arancia e l'uvetta appena incorporati fermare l'impasto. L'operazione non deve superare i 50/55 minuti. Spezzare e lasciare riposare per 30 minuti in stufa a 28°C. Tornire e mettere negli stampi panettone basso e far lievitare dalle 5 alle 6 ore in stufa alla stessa temperatura del riposo. Fare attenzione che non faccia la pelle altrimenti coprire con un telo. Glassare o tagliare in funzione al prodotto da ottenere. Infornare a 165/170 ° C fino a quando il cuore del prodotto non raggiunge i 90° C. circa per prodotti da kg 1 55/60 minuti. Sfnare e lasciar riposare a testa in giù per almeno 6/8 ore.

Buon Natale!

FARINE LINEA PASTICCERIA



La curiosità!

La pasta frolla viene utilizzata per creare biscotti e crostate, dalle classiche sino a quelle più golose. Ma non esiste solo un tipo di pasta frolla, ve ne sono molte utilizzate e conosciute. Ecco le principali:

Pasta Frolla Sablè

È una tipologia che necessita di un 50% in più di burro se correlato al peso della farina. Questa scelta viene usata nella biscotteria fine e pasticceria del Nord (in prevalenza).

Pasta Frolla Milano

In questo caso si ha 50% di zucchero e 50% di burro in più sempre rispetto al peso della farina. Utilizzata grazie anche alle diverse metodologie di preparazione.

Pasta Frolla per fondi

È utilizzata per ottenere il fondo di torte e crostate. L'impasto necessita di un 40% aggiuntivo di burro in merito al peso della farina, con lo zucchero sempre maggiore al burro.

Pasta Frolla Montata

Lo dice il suo nome è il metodo è quello montato, con il 60% di zucchero in più rispetto alla farina.



Frolla.

INGREDIENTI

Farina tipo Frolla	gr. 300
Burro	gr. 200
Zucchero velo	gr. 75
Miele d'acacia	gr. 40
Tuorlo d'uovo	gr. 18
Sale sciolto in acqua	gr. 2
1 Bacello di vaniglia	
Scorza di mezzo limone	

PROCEDIMENTO

Impastare burro morbido + zucchero velo + miele (frolla più dorata)

Impastare a bassa velocità il burro non deve montare ma assorbire gli ingredienti

Incorporare il tuorlo sciogliere il sale in acqua e aprire il bacello di vaniglia grattugiare l'agrume (Solo il giallo) e mettere tutto nell'impastatrice.

Setacciare la farina mettere nell'impastatrice e far assorbire alla massa grassa

Attenzione non far lavorare troppo l'impasto.

Mettere la frolla nel frigor e utilizzare il giorno dopo così si stabilizzano i grassi e gli zuccheri e risulta molto più lavorabile.

FARINE LINEA PASTICCERIA



La curiosità!

La leggenda narra che il croissant, il classico dolce da colazione tanto amato dagli italiani e dai francesi, sia stato inventato a Vienna, in occasione della sconfitta dell'Impero Ottomano nel 1683.

L'esercito turco, per abbattere le mura della città, aveva architettato di piazzare di notte della dinamite nei cunicoli sotterranei della città. Furono i fornai, già svegli e al lavoro nelle ore notturne, ad accorgersi degli strani movimenti dei turchi e a dare l'allarme. L'imperatore sconfisse così l'esercito turco e commissionò poi agli stessi panettieri la realizzazione di un dolce che ricordasse l'evento e celebrasse la vittoria, il "kipferl" (cornetto), la cui forma ricorderebbe appunto il simbolo della mezzaluna della bandiera ottomana.

Il "croissant", come lo conosciamo oggi, sarebbe un discendente del "kipferl", ma di origine francese, la cui origine risalirebbe al 1770, creato in occasione del matrimonio a Versailles tra Luigi XVI e Maria Antonietta d'Austria e si differenzerebbe dal "kipferl" per il fatto che i pasticceri francesi di corte modificarono la ricetta aggiungendo più burro e lo ribattezzarono croissant, parola derivata da "crescent" che in francese significa appunto mezzaluna.



Cornetto classico.

INGREDIENTI

Farina 0X	gr. 1000*
Lievito di birra	gr. 40
Acqua	gr. 110*
Tuorlo	gr. 100*
Zucchero	gr. 120
Miele	gr. 50
Latte intero	gr. 300*
Pasta arancio	gr. 90
Sale	gr. 20
Burro blocchi	gr. 160
Tempo	gr. 15
Burro platte per incasso	gr. 500

* Gli ingredienti con asterisco devono riposare in una ciotola per circa una ora.

PROCEDIMENTO

Fare impastare bene il composto che ha riposato con i restanti ingredienti.

Prendere l'impasto stenderlo in una teglia, coprire con telo di plastica e mettere in abbattitore per circa 5'. Poi raffreddare per una notte in frigorifero (0-4°C)

Il giorno successivo laminare dando una piega da quattro e una piega da tre, quindi formare il cornetto.

FARINE LINEA PASTICCERIA



La curiosità!

La pasta sfoglia affonda le sue radici in epoche antiche, come testimoniano ricette come quella della baklava. L'origine della pasta sfoglia si trova nella pasticceria medievale nelle zone sotto l'influenza araba, anche se la sua origine è probabilmente anteriore, e classici riferimenti alla pasta sfoglia si possono trovare in Grecia e Roma (Petronio).

Lo chef spagnolo Hernández Máceras nel suo "Libro del arte de cozina" pubblicato nel 1607, fornisce una ricetta di pasta sfoglia molto simile a quella che conosciamo oggi, e distingue tra le preparazioni di pasta sfoglia ripiena, che chiama pastel, pastelillo o pastelón, a seconda delle dimensioni, e le empanadas, fatte con pasta di pane o simili.

I francesi sostengono che la forma francese di pasta sfoglia sia stata creata dal pittore Claude Gelée, nato nell'anno 1600 in Lorena, Francia.

Tuttavia la pasta sfoglia classica nella cucina europea, nasce ad opera di Marie-Antoine Carême nella seconda metà del Settecento. Fu Carême, detto il cuoco dei re e il re dei cuochi, che stabilì il metodo a 5 giri che è tutt'oggi in uso.



Sfoglia.

INGREDIENTI IMPASTO

Da realizzare 5/6 ore prima

Farina forte	gr. 1000
Acqua	gr. 500-550
Sale fino	gr. 15

PROCEDIMENTO

Impastare farina, acqua e sale per 5-10 minuti fino ad ottenere una pastella liscia e vellutata.

Lasciare riposare a 4 gradi per una decina di minuti.

INGREDIENTI SFOGLIATURA

Burro o melange piatta	gr. 1000
------------------------	----------

PROCEDIMENTO

Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.

Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.

Tirare la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 mm.

Tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie previamente inumidite prima di infornare.

FARINE **LINEA EXACTA PIZZA**

Il consumatore chiede una pizza sempre più buona e ha sviluppato gusto e sensibilità nel riconoscere un prodotto di qualità. Per questo Molino Pagani ha sviluppato una linea di farine di grano tenero per pizza in diverse varianti per una pizza sempre al top! Scegli tra la Forte, l'Elastica, l'Extra, la Media, la Normale e la favolosa Paganella, per pizza in pala.

FARINE LINEA PIZZA



La curiosità!

La pizza è un prodotto gastronomico salato che consiste in un impasto a base di farina, acqua e lievito che viene spianato e condito tipicamente con pomodoro, mozzarella e altri ingredienti e cotto in un forno a legna. Originario della cucina napoletana, è oggi, insieme alla pasta, l'alimento italiano più conosciuto al mondo.

Col nome pizza, praticamente ignoto al di là della cinta urbana napoletana, ancora nel XVIII secolo, si indicavano le torte, quasi sempre dolci. Fu solo a partire dagli inizi del XIX secolo che la pizza assunse, sempre a Napoli, la sua attuale connotazione. Il seguente successo planetario della pietanza ha portato, per estensione, a definire nello stesso modo qualsiasi preparazione analoga.

Nel 2017 l'UNESCO ha dichiarato l'arte del pizzaiolo napoletano come patrimonio immateriale dell'umanità. Dopo il riso, la pizza è l'alimento più mangiato al mondo, seguito dalla pasta. Secondo il Corriere della Sera, "pizza" è la parola italiana più famosa al mondo, prima di "ciao".

Con la ricetta per la pizza al piatto realizzata con Exacta Molino Pagani è possibile preparare qualsiasi tipo di pizza.



Pizza al piatto.

INGREDIENTI

Farina Exacta Pizza	gr. 1000
Acqua	gr. 550/600
Sale	gr. 30
Olio	gr. 30
Lievito secco	gr. 1,5/2
(doppio se lievito fresco)	

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con il lievito e 500 gr acqua per 5 minuti aggiungere il sale in seconda velocità la restante acqua e dopo qualche minuto l'olio.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Temperatura finale 25 gradi

Riposo 20 minuti in ambiente 20 gradi

Formare le palline

Riposo in cassetta 1 ora a 20 gradi

Frigor per 24 ore

Prima di utilizzarle le palline devono restare a temperatura ambiente per 3 ore

I tempi possono variare in base alla temperatura ambiente.

FARINE LINEA PIZZA



La curiosità!

Ognuno ha la sua pizza preferita. Ogni anno viene stilata la classifica delle pizze più ordinate dagli italiani. Come sempre, la Regina delle pizze è la classica Margherita. Una nota piattaforma web che conta oltre 500 pizzerie sul territorio nazionale ha registrato alcuni interessanti dati che riguardano i gusti dei suoi utenti. Ecco dunque la classifica delle pizze più ordinate nel 2021.

1. Margherita
2. Diavola
3. Capricciosa
4. Marinara
5. Bufala
6. Napoli
7. Wurstel
8. Quattro formaggi
9. Salsiccia
10. Ortolana



Pizza al trancio.

INGREDIENTI

Farina Exacta Pizza Media	gr. 1000
Acqua	gr. 600
Sale	gr. 30
Olio d'oliva	gr. 50
Lievito madre Natura Pagani (doppio se lievito fresco)	gr. 30

PROCEDIMENTO

Impastare 6 minuti in prima velocità e 6 in seconda, far riposare 20 minuti.

Spezzare kg 1/1,1 di pasta per teglie tonde diametro 50 cm.

Far riposare in ambiente per 20 minuti coperte per non formare la pelle.

Stendere con le mani.

Coprire con il pomodoro se utilizzate in giornata o solo olio se poi precotte.

Far riposare 20 minuti, far lievitare 120 minuti in ambiente.

Cuocere a 230/240 °C con vapore.

A metà cottura aggiungere la mozzarella. Il prodotto deve risultare croccante sotto e morbido all'interno.

FARINE LINEA PIZZA



La curiosità!

La pizza napoletana, dalla pasta morbida e sottile, ma dai bordi alti, è la versione della pizza tonda preparata nella città di Napoli. Dal 5 febbraio 2010 è ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita (STG) dell'Unione europea e nel 2017 l'arte del pizzaiuolo napoletano, di cui la pizza napoletana è il prodotto tangibile, è stata dichiarata dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità.

L'espressione pizza napoletana, data la sua importanza nella storia o nel territorio, viene usata in alcune regioni come sinonimo per pizza tonda. A metà del Settecento Vincenzo Corrado scrisse un trattato sulle abitudini alimentari della città di Napoli, in cui osservò come fosse costume del popolo condire la pizza e i maccheroni con il pomodoro. L'associazione di questi prodotti e le sue osservazioni diedero di fatto inizio alla fama gastronomica della città di Napoli.

Le prime pizzerie comparvero a Napoli nel corso del XVIII secolo, e si diffusero poi ovunque nel mondo.



Pizza Napoletana.

INGREDIENTI

Farina Exacta Pizza <i>con 15 gr di Criscito</i>	gr. 1000
Acqua	gr. 600
Sale fino	gr. 30
Lievito fresco	gr. 1-3

PROCEDIMENTO

Inserire la farina con il Criscito nell'impastatrice, aggiungere il lievito fresco sbriciolato e far girare la stessa per mescolare bene farina e lievito, mettere l'acqua in maniera continua per evitare i grumi, aggiungere il sale e mettere poca acqua rimanente per amalgamare il tutto.

A questo punto sono passati circa 10 minuti, se avete un'impastatrice ad una sola velocità continuate a far impastare per altri 5 minuti. Nel caso aveste un'impastatrice a doppia velocità, dopo 10 minuti di prima velocità, inserite la seconda velocità, che è più veloce, e finite l'impasto a regola d'arte.

Trasferite l'impasto all'interno di una Madia adatta alla quantità prodotta, ricordando che l'impasto raddoppierà il suo volume, e tenete a temperatura ambiente per circa 12 ore, coprendo l'impasto con un coperchio o telo trasparente per evitare che l'aria secchi la superficie della pasta.

Trascorse le ore della prima lievitazione (circa 12 ore) si procede allo staglio delle palline che vanno riposte nelle apposite cassette per lasciarle lievitare, a temperatura ambiente, per tutta la giornata lavorativa e usandole al bisogno.

SEMILAVORATI **LINEA ECOGRAN**



Una linea completa di miscele e semilavorati per la panificazione, per ottenere il massimo risultato per ogni tipo di impasto, con il giusto sforzo. Tutte le referenze della linea Ecogran sono con aggiunta di lievito madre italiano in polvere, per una lievitazione sempre al top.

Arabo.

INGREDIENTI

Ecogran Arabo	kg 10
Lievito:	gr 300
Olio Extra Vergine:	gr 400
Acqua:	lt. 5,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 6 minuti in I velocità e per altri 6 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 24/25°C.

Lasciar riposare 10 minuti a temperatura ambiente e poi formare con pezzature da circa 55g. Spianare con mattarello o sfogliatrice e far riposare altri 20 minuti. Formare a tartina e lasciar lievitare 45 minuti in cella con umidità. Cuocere 10 min a 230°C con vapore.

Avena Arabo.

INGREDIENTI

Ecogran Avena Arabo:	kg 10
Lievito:	gr 300
Olio Extra Vergine:	gr 400
Acqua:	lt. 5,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 6 minuti in I velocità e per altri 6 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 24/25°C.

Lasciar riposare 10 minuti a temperatura ambiente e poi formare con pezzature da circa 55g. Spianare con mattarello o sfogliatrice e far riposare altri 20 minuti. Formare a tartina e lasciar lievitare 45 minuti in cella con umidità. Cuocere 10 min a 230°C con vapore.

SEMILAVORATI ECOGRAN



Farro.

INGREDIENTI

Ecogran Farro:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 5,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 5 minuti in I velocità e per altri 7 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C.

Lasciar riposare 20 minuti a temperatura ambiente e poi formare con pezzature da circa 250g. Formare a piacere e lasciar lievitare 50-60 minuti in cella con umidità. Cuocere a 230°C con vapore.

Integrale.

INGREDIENTI

Ecogran INtegrale:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 6/6,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in I velocità e per altri 6 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C.

Lasciar riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Formare a piacere e poi lasciar lievitare 60 minuti in cella con umidità. Cuocere 25 min a 230°C.



SEMILAVORATI ECOGRAN

Chicche di riso.

INGREDIENTI

Chicche di riso:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 5,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in I velocità e per altri 7 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 24/25°C.

Lasciar riposare 10 minuti a temperatura ambiente e poi formare con pezzature da circa 55g. Formare a piacere e lasciar lievitare 45 minuti in cella con umidità. Cuocere 10 minuti a 230°C, con vapore per un prodotto più morbido.

Riso gold.

INGREDIENTI

Riso Gold:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 5,5 / 6,0

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in I velocità e per altri 7 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 24/25°C.

Lasciar riposare 10 minuti a temperatura ambiente. Formare a piacere e poi far lievitare 45 minuti in cella con umidità. Cuocere 10 min a 230°C con vapore per un prodotto più morbido.



SEMILAVORATI ECOGRAN

Komsoja.

INGREDIENTI

Komsoja:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 5,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 5 minuti in I velocità e per altri 7 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C.

Lasciar riposare 20 minuti e poi formare con pezzature da circa 250g. Formare a piacere e lasciar lievitare 50-60 minuti in cella con umidità. Cuocere a 230°C con vapore.

Multicereali.

INGREDIENTI

Multicereali:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 6 / 6,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in I velocità e per altri 6 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C.

Lasciar riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Formare e pezzare a piacere e poi far lievitare 60 minuti in cella con umidità. Cuocere 25 min a 230°C.

SEMILAVORATI ECOGRAN





La Paganella.

INGREDIENTI 1° IMPASTO

Paganella:	gr 1.000
Lievito di birra:	gr 10
Acqua:	lt. 0,55

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 7 minuti in I velocità e lasciar riposare 16/18 ore a 16°C con impasto coperto e sollevato da terra.

INGREDIENTI 2° IMPASTO

Paganella:	gr 1.000
Acqua:	gr 900
Sale:	gr 46
Malto:	gr 20
Materia grassa (olio EVO/burro):	gr 200

PROCEDIMENTO

Impastare con spirale a II velocità per circa 10/15 minuti. Far riposare l'impasto in un mastello 30/40 minuti a temperatura ambiente, dopodiché mettere l'impasto su un banco ben infarinato e formare dei filoncini porzionando secondo il peso desiderato. (circa 650g per Paganella da 40x50 cm).

Lasciar riposare i filoncini in cassetta per 90/120 minuti, poi capovolgerla e stendere con i polpastrelli. Informare direttamente sulla platea a 290°C, per 3 minuti per la precottura e far raffreddare su griglia. Farcire e terminare la cottura.

Pan dei Monti.

INGREDIENTI

Pan dei Monti:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 7 / 7,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 5 minuti in I velocità e per altri 5 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C.

Lasciar riposare 20 minuti a temperatura ambiente.

Formare a pagnotta con pezzatura da circa 400g e lasciar riposare altri 10 minuti. Formare dei filoncini e far lievitare 60 minuti in cella con umidità. Cuocere a 230°C con vapore.



SEMILAVORATI ECOGRAN

Pancampagna.

INGREDIENTI

Pancampagna:	kg 10
Lievito:	gr 300
Olio EVO:	gr 400
Acqua:	lt. 5,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 5 minuti in I velocità e per altri 7 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C.

Lasciar riposare 20 minuti e poi formare con pezzature da circa 250g. Formare a piacere e lasciar lievitare 50-60 minuti in cella con umidità. Cuocere a 230°C con poca umidità.

Pandolce.

INGREDIENTI

Pandolce:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 5,5 / 6,0

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in I velocità e per altri 10 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 24/25°C.

Lasciar riposare 15. Formare con pezzatura di circa 55g a tartina, decorare con semi a piacere e mettere in teglia. Far lievitare 60/70 minuti in cella con umidità. Spennellare se non decorati. Cuocere 10 min a 220°C.



SEMILAVORATI ECOGRAN

Tipo 1 Rustica.

INGREDIENTI

Tipo 1 Rustica:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 7,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 5 minuti in I velocità e per altri 10 minuti in II velocità.
Lasciar riposare 45 minuti e poi formare a piacere.
Lasciar lievitare 60 minuti in cella con umidità.
Cuocere a 230°C con vapore.

Giulietta.

INGREDIENTI

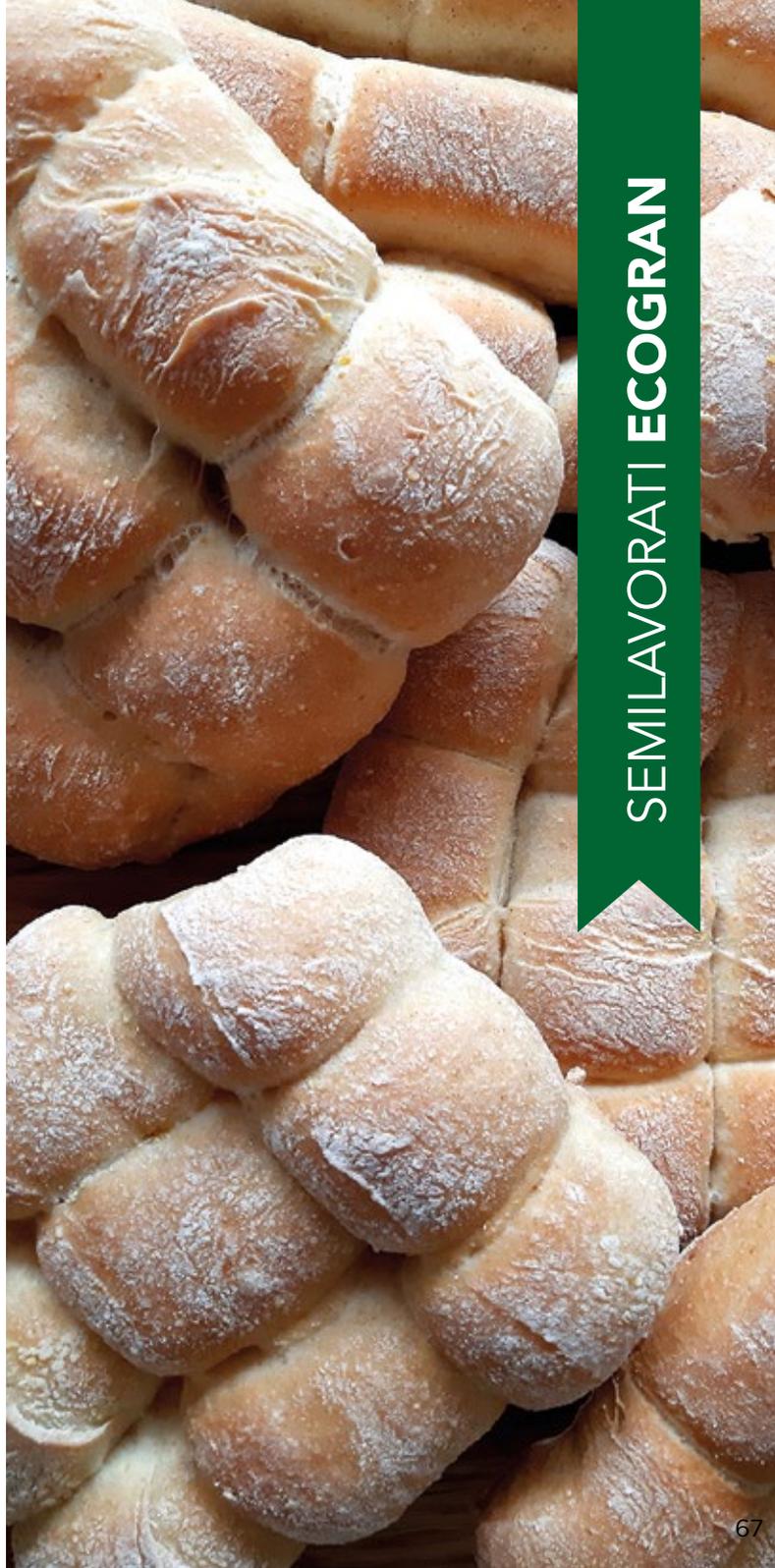
Giulietta:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 7,5 / 8,0

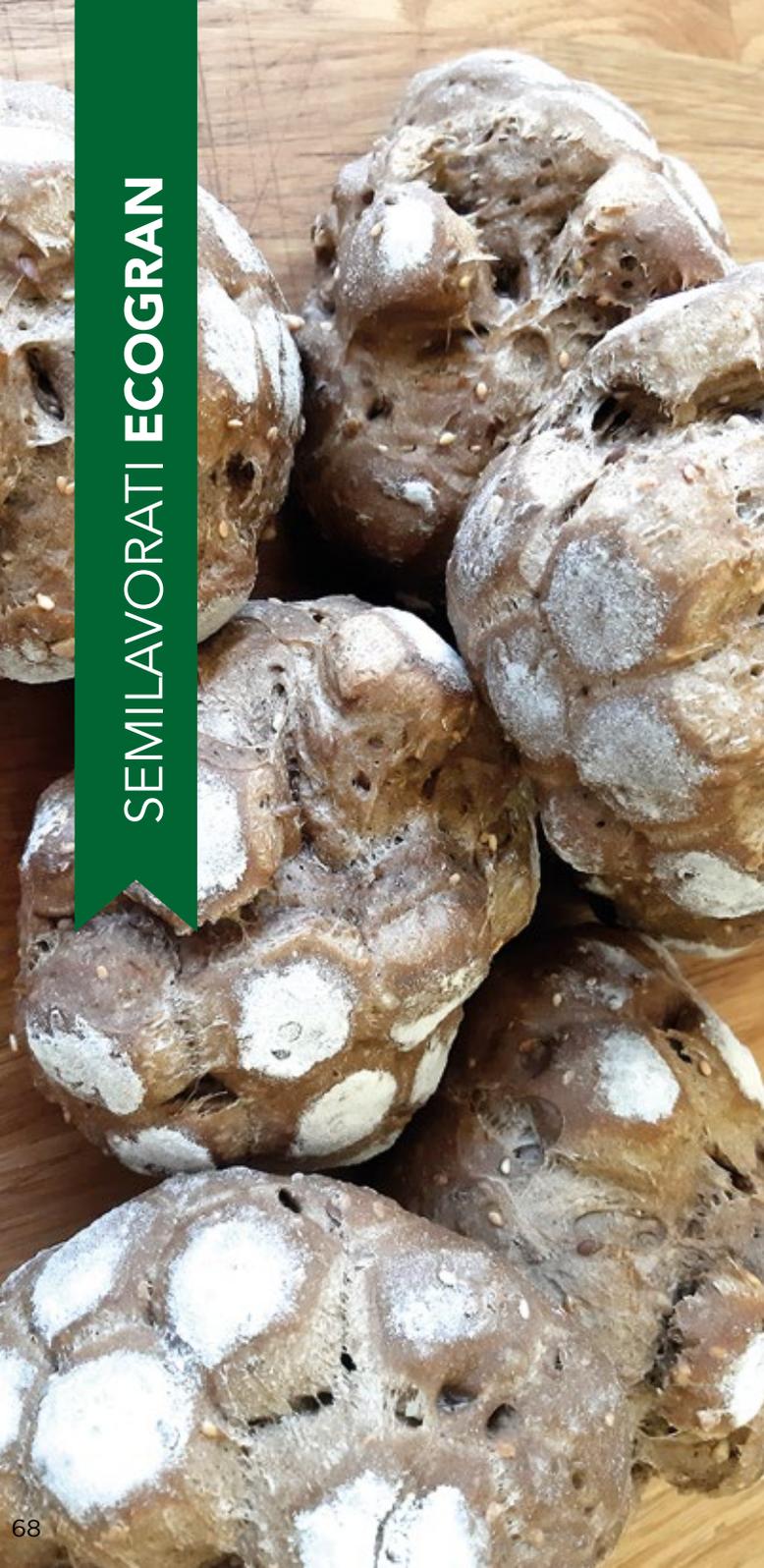
PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 4 minuti in I velocità e per altri 10 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 26°C.

Lasciar riposare 45 minuti. Formare a piacere e poi lasciar riposare per altri 20 minuti. Formare con apposito stampo e far lievitare 60 minuti in cella con umidità. Cuocere 25 min a 230°C.

SEMILAVORATI ECOGRAN





Tartaruga nero.

INGREDIENTI

Tartaruga nero:	kg 10
Lievito:	gr 300
Acqua:	lt. 5,5 / 6,0

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti con spirale per 5 minuti in I velocità e per altri 6 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C. Lasciar riposare 10 minuti e poi dividere in pezzature da 55g. Lasciar riposare altri 30 minuti e poi formare a bocconcino. Lasciar lievitare 25 minuti coperto e stampare con apposito stampo. Far lievitare altri 60 minuti in cella con umidità. Cuocere 18 minuti a 240°C.

Sapor di Turchia.

INGREDIENTI

Sapor di Turchia:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	g 200
Acqua:	lt. 6,0 / 6,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti con spirale per 4 minuti in I velocità e per altri 6 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C. Lasciar riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Formare a piacere e poi far lievitare 60 minuti in cella con umidità. Cuocere 25 min a 230°C.

SEMILAVORATI ECOGRAN



Sapor di Grecia.

INGREDIENTI

Sapor di Grecia:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt.7,0 / 8,0
Olio EVO	lt 0,40

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti con spirale per 4 minuti in I velocità e per altri 10 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 26°C. Lasciar riposare 40 minuti, pezzare e formare a piacere e poi far lievitare 45 minuti su assi infarinate a 25°C con umidità. Cuocere a 240°C con vapore.

Sapor d'Oriente.

INGREDIENTI

Sapor d'Oriente:	kg 10
Lievito:	gr 300
Sale:	gr 200
Acqua:	lt. 6,0 / 6,5

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti con spirale per 4 minuti in I velocità e per altri 6 minuti in II velocità, mantenendo la temperatura dell'impasto a 25°C. Lasciar riposare 30 minuti. Formare a piacere e poi far lievitare 60 minuti in cella con umidità. Cuocere a 230°C con vapore.



SEMILAVORATI ECOGRAN

DIFETTI DEL PANE E POSSIBILI CAUSE



Difetti del pane e possibili cause.

CROSTA SPACCATA LATERALMENTE

Incisione sbagliata
formatura irregolare
pani infornati troppo vicini
mancanza di vapore nel forno

CROSTA CON VESCICOLE

Poca lievitazione finale
pasta debole
calore eccessivo del cielo
sale non amalgamato nell'impasto
temperatura
finale d'impasto troppo debole

CROSTA COLORITA SOTTILE PATINATA

Impasto debole
temperatura finale troppo debole
eccessivo vapore
farina germinata
eccessiva temperatura nel forno

CROSTA PALLIDA SPESSA E OPACA

Pasta troppo in forza
temperatura impasto finale troppo calda
poco vapore in cottura
farina scarsa di zuccheri
bassa la temperatura nel forno

CROSTA SCREPOLATA E INSTABILE

Troppo vapore in forno o in cella di lievitazione
pasta poco lavorata
mancanza di lievitazione finale
cottura troppo veloce
raffreddamento del pane troppo veloce

CROSTA CON BOLLE CHIARE E SCURE

Troppo vapore in cella di lievitazione
lievito avariato
sale non amalgamato bene nell'impasto

MOLLICA COLLOSA UMIDA

Impasto debole
pasta troppo fredda
troppo malto o zuccheri
farina germinata
cottura troppo rapida
malattia del pane filante

MOLLICA GLUTINOSA

Pasta troppo tenera
forno troppo caldo
poca lievitazione finale

MOLLICA CON COLORAZIONE IRREGOLARE

Formatura irregolare del pane
pasta lievitata in ambiente freddo
sviluppo insufficiente in forno
grumi nell'impasto dovuta alla crosta nella biga o
pasta di riporto

MOLLICA SCREPOLATA SECCA

Impasto troppo in forza
pasta troppo calda
mancanza di malto o zuccheri

MOLLICA SPACCATO

Errata temperatura del forno
poca lievitazione finale
pasta eccessivamente acida inuti a 240°C.

MOLLICA CON ALVEOLATURA VERTICALE O IRREGOLARE

Pasta troppo in forza
poca lievitazione finale
errate incisioni
errata formatura (troppo stretta)
elevata temperatura dell'impasto
temperatura elevata della platea

MOLLICA CON ALVEOLATURA ORIZZONTALE O IRREGOLARE

Pasta troppo debole
eccessiva lievitazione finale
formatura troppo stretta
errate incisioni (troppo profonde)
temperatura platea troppo bassa
temperatura d'impasto bassa

IMPASTI CHE SI RILASSANO

Impasti troppo deboli
farina troppo fresca di macinazione
troppo elastica
pasta eccessivamente fredda
mancanza di sale nell'impasto
prefermenti troppo deboli
pasta di riporto troppo acida
impasti prolungati

PASTA CHE SI RILASSA IN LIEVITAZIONE

eccessiva umidità nella cella di lievitazione
formatura poco stretta
lievito avariato

PASTA CON TROPPIA PELLE

Pasta troppo in forza

PRODOTTO FINALE TROPPO PIATTO

Impasto troppo debole
farina fresca debole o troppa elastica
eccessiva idratazione o lievitazione finale
impasto troppo snervato
eccessiva umidità in cella di lievitazione
temperatura della pasta troppo fredda
temperatura del forno troppo bassa
lievito avariato

PRODOTTO FINALE TROPPO ALTO

Impasto troppo forte
farina troppo forte
temperatura della pasta troppo calda
poca lievitazione finale
impasto troppo duro
pasta troppo acida

INCISIONE O STAMPATA TROPPO DURA

Forma poca stampata o poca incisa
eccessivo vapore
eccessiva lievitazione
impasto debole
temperatura di cottura troppo bassa

INCISIONE O STAMPATA APERTA

Forma troppo incisa
poco vapore in camera
poca lievitazione in cella di lievitazione
impasto troppo forte
errata formatura

VOLUME INSUFFICIENTE

FORMA O COLORE IRREGOLARE

Fermentazione troppo breve
poco vapore in cottura
forno troppo caldo

Difetti del pane cotto.

DIFETTI DEL VOLUME DEL PANE

La mancanza di volume di un pane può essere ricercata tra le probabili cause di seguito elencate:

- eccesso di sale;
- farina troppo tenace;
- acqua troppo fredda e dura;
- scarsa attività del lievito;
- scarso quantitativo di lievito;
- infomamento precoce, cioè impasto troppo giovane;
- temperatura troppo bassa dell'ambiente di lavoro;
- troppo vapore durante la cottura;
- scarsa attività amilasica della farina;
- eccesso di umidità nella cella di fermentazione;
- farina troppo forte in funzione del metodo di lavorazione (metodo diretto);
- impasto eccessivamente maturo;
- formazione della "pelle" superficiale;
- platea del forno troppo calda;
- farina troppo debole e non stabile;
- stampaggio irregolare;
- stampaggio di forme eccessivamente fermentate;
- temperatura del forno troppo bassa etc.

DIFETTI DELLA MOLLICA

Presenza di strisce bianche per:

- impastamento non omogeneo;
- eccesso di farina di spolvero;
- farina non incorporata nell'impasto.

Formazione di grossi alveoli per:

- formatura non regolare;
- temperatura di fermentazione elevata;
- eccesso di acqua;
- impasto eccessivamente maturo.

Formazione di alveoli con asse maggiore rivolto verso l'alto (cioè lunghi e stretti) per:

- infornamento precoce.

Formazione di alveoli piatti e larghi per:

- fermentazione eccessiva.

Formazione di grossi alveoli immediatamente sotto la crosta per:

- eccesso di vapore nella cella di fermentazione;
- temperatura troppo alta di fermentazione;
- eccesso di lievito.

Mollica bagnata per:

- eccessiva attività amilasica della farina;
- cielo del forno troppo caldo;
- impasto troppo molle;
- impasto troppo freddo;
- farina scadente;
- eccesso di amilasi;
- pane mal cotto.

DIFETTI DELLA CROSTA

Colore chiaro per:

- forno freddo;
- fermentazione eccessiva;
- farina con scarsa attività amilasica;
- mancanza di malto;
- mancanza di sale.

Colore scuro per:

- farina con elevata attività amilasica;
- troppo zucchero;
- troppo malto;
- forno troppo caldo;
- temperatura dell'impasto troppo bassa;
- pasta troppo molle;
- impasto troppo giovane;
- mancanza di vapore;
- temperatura dell'acqua troppo bassa;
- troppo sale.

Formazione di bolle superficiali per: troppo vapore durante la cottura;

- pasta troppo acida;
- cielo del forno troppo caldo;
- impasto troppo fresco;
- impasto troppo molle;
- eccesso di umidità nella cella di fermentazione;
- temperatura dell'impasto elevata;
- temperatura di fermentazione elevata.

Macchie superficiali per:

- presenza di sale o di zucchero sulla superficie;
- ingredienti mal distribuiti nell'impasto;
- gocce di acqua calda.

Screpolature per:

- umidità troppo bassa;
- raffreddamento del pane troppo veloce;
- farina troppo forte e tenace.

Crosta fine, fragile e screpolata per:

- eccesso di vapore nel forno;
- temperatura troppo alta e umidità eccessiva nella cella di fermentazione.

Crosta dura e alta nella parte inferiore del pane per:

- platea del forno troppo calda.

Crosta dura per:

- temperatura del forno troppo bassa;
- mancanza di vapore nel forno;
- farina troppo debole;
- permanenza eccessiva nel forno;
- impasto troppo acido e vecchio;
- fermentazione insufficiente;
- fermentazione eccessiva dei pezzi di pasta.

Distacco della crosta dalla mollica per:

- eccesso di umidità nella cella di fermentazione;
- temperatura di fermentazione elevata;
- acqua troppo calda.



Molino Pagani S.p.A.
Via dei Molini, 38
26812 Borghetto Lodigiano (LO)

FB/IG: @molinopagani
www.molinopagani.it