



PAN DELLA VIGNA

...dai sapori della natura

Semilavorato per la produzione di pane con farina di semi d'uva, girasole e zucca.



Caratteristiche

- E' un semilavorato di semplice utilizzo
- Contiene farina di semi d'uva, semi di girasole e semi di zucca che conferiscono un particolare gusto aromatico ed hanno importanti caratteristiche nutrizionali.
- Contiene yogurt, che stabilizza l'impasto e ne migliora la struttura. Migliora inoltre il gusto e mantiene la freschezza del prodotto finito nel tempo

Linea panificazione

Ricetta base

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	550-600 g
Lievito di birra	35 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso

Temperatura dell'impasto: 24-25°C.

Riposo dell'impasto: 15 minuti. Formare a piacere.

Lievitazione: 45 minuti circa a 30°C U.R. 75%.

cottura: 200-210°C per 30 minuti circa, con vapore.

Ciabatta al vino rosso

PAN DELLA VIGNA	2.000 g
Acqua	700 g
Vino Rosso	700 g
Lievito di birra	80 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciare lievitare l'impasto in vasca unta per 50 minuti circa.

Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto.

Posare su assi infarinate per 50 minuti circa.

cottura: 220-230°C con vapore per 30 minuti.

Ciabatte

PAN DELLA VIGNA	2.000 g
Farina di grano tenero (320W)	1.000 g
Acqua	2.250 g
Lievito di birra	120 g
Sale	20 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar lievitare l'impasto in vasca unta per 50 minuti circa.

Versare l'impasto infarinato e porzionare nel formato voluto.

Posare su assi infarinate per 50 minuti circa.

cottura: 220-230°C con vapore, per 30 minuti circa.

Biscotti all'uva

PAN DELLA VIGNA	850 g
Amido	150 g
Burro	600 g
Zucchero	450 g
Uova	100 g

modalità d'impiego:

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi poi le uova e per ultimo aggiungervi **Pan della vigna** e amido. Stendere all'altezza di 6 mm, tagliare con tagliapasta e distribuire su teglia con carta da forno.

cottura: 190 °C per 12 minuti circa

