

Enerpizza

Lievito Naturale (Madre) Dried Natural Yeast



Italmill, da un ceppo di lievito madre centenario, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimali che viene essicato e macinato per realizzare EnerPizza: lievito naturale in polvere.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0".

DOSE DI UTILIZZO:
30/50 g. per 1.000 g di farina

N.B.
Rimane inalterata la quantità di lievito di birra abitualmente utilizzata.

EnerPizza è un prodotto ad alto valore tecnologico che, miscelato con Le Farine del Gusto, conferisce in modo naturale alla pizza:

- + Estensibilità
- + Sapore
- + Digeribilità
- + Croccantezza a freddo

Scatola 10 kg (10x1kg)



Italmill, starting with a hundred year old piece of natural yeast, and following the traditional refresher method, takes a piece of this natural yeast and simply adds water and flour. This operation is repeated several times, until an excellent mix with a concentration of natural yeasts and lactobacilli is formed. This is then dried and ground, and made into EnerPizza: a natural yeast in powder form.

Ingredients: soft wheat flour type "0".

QUANTITY FOR USE:
30/50 gr per 1.000 gr of flour

N.B.
The quantity of brewer's yeast usually used remains unchanged.

EnerPizza, a high technological value product, used with the Farine del Gusto, gives the pizza the following natural characteristics:

- + Extensibility
- + Flavour
- + Digestibility
- + Crispy when cold

10 kg Box (10x1kg)



Italmill



Italmill

bellan.com - 02/2012

Gruppo Mobe - **Le Farine del Gusto®**

Italmill

www.gruppomobe.eu

ITALMILL S.r.l. Via S. Pietro, 19/A - 25033 Cologno (BS) - Italia - Tel. +39 030 70 58 711 - Fax +39 030 70 58 899
info@italmill.com

Le Farine del Gusto®

Una gamma completa di farine con la presenza di lievito naturale (madre) per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della pizza.

Il lievito naturale madre conferisce al prodotto finito elevate caratteristiche qualitative: digeribilità, gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo".

L'assoluta qualità delle nostre farine, ottenute tutte da grani attenentiamente selezionati fra i migliori reperibili sul mercato italiano ed internazionale, è garantita dal controllo qualità, dai test eseguiti sia nel nostro laboratorio di analisi sia presso professionisti del settore e

Our production is carried out in an industrial, avant-garde complex, with the most sophisticated and completely automated plants and with great production capacity.



PRODOTTI COMPLEMENTARI

LINEA CUCINA

Linea Cucina Pasta Smart



Pasta Smart Semola



Gnocco Smart



Prodotti Complementari

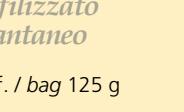
Spolvero



Lievito di birra Bravo



Liofilizzato Istantaneo



Farina di grano tenero specifica per la produzione di pasta fresca tradizionale, ripiena e all'uovo. Indicata sia per l'uso manuale che con impastatrici o trafilatrici. Tempo d'impasto breve. Di aspetto ruvido, ha la caratteristica di resistere alla cottura e di trattenere il condimento. Short mixing time. With a rough surface, it remains 'al dente' and holds sauces well.

Accurata miscela dei migliori grani duri con grano tenero e glutine specifica per ottenere il massimo risultato in termini di tenuta in cottura per una pasta sempre al dente, con gusto insuperabile.

Indicata per produzioni di pasta di semola, con le medesime caratteristiche di PASTA SMART.

Farina di patate, farina di grano tenero, sale, latte in polvere e tuorlo d'uovo pronti per la preparazione di gnocchi.

DOSI E MODALITÀ D'USO:
Versare gradualmente 0,8 kg di GNOCCHI SMART in 1 litro di acqua fredda; (si raccomanda di non fare l'operazione inversa). Impastare per 1 o max 2 minuti, fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciar riposare per alcuni minuti e procedere come d'abitudine.

QUANTITÀ AND USE:
Gradually pour 800 gr of "GNOCCHI SMART" into 1 litre of cold water (make sure not to pour the water into the mix). Mix for 1 or maximum 2 minutes, until a uniform mass is obtained. Allow to rest for a few minutes and proceed as usual.

Potato flour, soft wheat flour, salt, powdered milk and egg yolk ready for the preparation of Italian gnocchi.

DOSI E MODALITÀ D'USO:
Versare gradualmente 0,8 kg di GNOCCHI SMART in 1 litro di acqua fredda; (si raccomanda di non fare l'operazione inversa). Impastare per 1 o max 2 minuti, fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciar riposare per alcuni minuti e procedere come d'abitudine.

QUANTITÀ AND USE:
Gradually pour 800 gr of "GNOCCHI SMART" into 1 litre of cold water (make sure not to pour the water into the mix). Mix for 1 or maximum 2 minutes, until a uniform mass is obtained. Allow to rest for a few minutes and proceed as usual.

I CONDIMENTI DEL GUSTO



Antipasto "Alla Zingara"

Ingredienti: 54%: peperoni 28%, funghi coltivati (agaricus bisporus) 30%, funghi di muschio (volvaria volvacea) 10%, cuori di carciofo 10%, olive verdi denocciolate 5%, olive nere denocciolate 5%, capperi, olio di semi di girasole, acqua.

Additivi: Conservanti: sale - Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) - acido L-ascorbico (E300).



Funghi Champignon affettati al naturale

Ingredienti: funghi coltivati (agaricus bisporus) 62,5%, olio di semi di girasole, olio di semi di soia, sale, amido di riso.

Esaltatori di sapidità: glutammato monosodico (E621). Aromi naturali: miscela di spezie in proporzione variabile: aglio, cipolla, pepe, prezzemolo.



Funghi Champignon trifolati in Olio

Ingredienti: funghi coltivati (agaricus bisporus) 62,5%, sunflower oil, soy oil, salt, starch of rice. Sapidity exaltants: monosodium glutamate (E621). Natural flavours: mix of spices in variable proportion: garlic, onion, black pepper, parsley.



Sliced Champignon Mushrooms in brine

Ingredienti: cultivated mushrooms (agaricus bisporus) 47%, water. Additives: preservatives: salt. Acidity controllers/Antioxidatives: citric acid (E330), ascorbic acid (E300).



Champignon Mushrooms "Trifolati" in oil

Ingredienti: cultivated mushrooms (agaricus bisporus) 62,5%, sunflower oil, soy oil, salt, starch of rice. Sapidity exaltants: monosodium glutamate (E621). Natural flavours: mix of spices in variable proportion: garlic, onion, black pepper, parsley.



Farciture di qualità superiore per le migliori pizze!

Premium quality toppings for best quality pizza!



Cuori di Carciofo 30/40 al naturale

Ingredienti: cuori di carciofo 52%, acqua. Additivi: Esaltatore di sapidità: sale - Acidificanti/Antiossidanti: acido citrico (E330) - acido L-ascorbico (E300).

Artichoke Hearts 30/40 in brine
Ingredients: artichoke hearts 52%, water. Additives: Sapidity exaltors: salt. Acidity controllers/Antioxidatives: citric acid (E330), ascorbic acid (E300).

MADE IN ITALY

MADE IN ITALY



Pizza a Lievitazione Naturale, senza aggiunta di Lievito di Birra

Pizza Smart è una miscela di farina di grano tenero tipo "0" e lievito naturale attivo.

Il lievito naturale (madre) attivo, prodotto seguendo il metodo tradizionale dei rinfreschi, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche che permettono la produzione della pizza senza l'aggiunta di lievito di birra.

Pizza Smart conferisce al prodotto finito grande digeribilità, ottimo gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo" insuperabili.

Ricetta indicativa:

Pizza Smart	kg	10,00
Acqua	lt	5,50/5,70
Sale	kg	0,20
Olio extra vergine di oliva	lt	0,30

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un'impasto liscio ed asciutto (temperatura finale dell'impasto 30°C ca.). Pezzare, formare le palline e lasciar lievitare a 30°C per 3-4 ore circa.

Stendere la pasta e cuocere come d'abitudine.

Le palline lievitate, conservate in frigorifero a 0°/+4°C, mantengono le loro caratteristiche inalterate per 36/48 ore.

ATTENZIONE

Per la corretta riuscita del prodotto finito è determinante osservare l'indicazione della temperatura finale dell'impasto:

(30°C x 2) - temp. ambiente = temp. acqua

PIZZA SMART®

Natural proving pizza, without the addition of Brewer's yeast.

"Pizza Smart" is a blend of "0" type flour and active dried natural yeast.

The active dried natural yeast, produced following the traditional method of refresher doughs, maintains the organoleptic characteristics which allow the pizza to be produced without adding brewer's yeast.

"Pizza Smart" gives a great tasting, light, crispy and highly digestible final product, which maintains its characteristics "even when cold".

Indicative recipe:

"Pizza Smart"	kg	10,00
Water	lt	5,50/5,70
Salt	gr	200
Extra virgin olive oil	gr	300

Mix together all the ingredients until a smooth, dry dough is obtained (final temperature of the dough approximately 30°C - 86°F). Break into pieces, form into balls and allow to prove at 30°C - 86°F for about 3-4 hours.

Roll out the dough and bake as usual.

The balls, once proved, if kept in a fridge at 0°/+4°C - 32°/39,2°F, maintain their characteristics for 36/48 hours.

ATTENTION

For a good final product it is important to observe the indication of the final temperature of the dough:

(30°C - 86°F x 2) - room temp. = water temp.

Metodo Tradizionale

PIZZA SMART mantiene inalterate le proprie caratteristiche anche aggiungendo all'impasto 1 – 2 g di lievito di birra per kg di farina se utilizzata con metodo tradizionale per lievitazioni di 4/8 ORE in ambiente.

Traditional Method

PIZZA SMART maintains the characteristics also when used with the traditional method of proving times of 4/8 Hours at room temperature, by adding 1 – 2 gr of brewer's yeast to the pizza dough per kg of flour.



Arancio

sacco / bag 25 Kg

Farina ottenuta dalla selezione di grani nazionali. Permette di ottenere un'ottima pizza leggera e fragrante. Ideale per brevi e brevissime lievitazioni (1/4 ore). Il tempo di lievitazione è subordinato al dosaggio del lievito ed alle condizioni climatiche.



Blu

sacco / bag 25 Kg

Farina ottenuta dalla selezione dei migliori grani nazionali ed europei. Permette di ottenere impasti elastici ed equilibrati, come nella migliore tradizione. Ideale per lievitazione a breve e media durata (6/12 ore).



Rossa

sacco / bag 25 Kg

Farine ottenute dalla miscela dei migliori grani europei e nord americani. L'ottima qualità dei grani, permette di ottenere impasti con una tenuta elevata e una buona elasticità. Possiede un alto contenuto proteico e indica per lievitazioni medio/lunghe (18/24 ore).



Verde

sacco / bag 25 Kg

Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani nord americani ed australiani. La forza di questa farina permette di ottenere impasti con un'ottima stabilità e un'elevata elasticità. Ideale anche nella preparazione di bighe. Consigliata per lievitazioni lunghe (oltre le 24/36 ore).

Flour obtained from the selection of national wheat. Gives an excellently light and fragrant pizza. Ideal for short and very short proving times (1/4 hours). The proving time depends on the amount of yeast used and the climatic conditions.

Flour obtained from the selection of the best national and European wheat. Gives balanced, elastic doughs, as in the best tradition. Ideal for short to medium length proving times (6/12 hours).

Flour obtained from the blending of the best European and North American wheat. The excellent quality of the wheat, gives doughs which hold well (during mixing) and have good elasticity. With a high protein content is indicated for medium/long proving times (18/24 hours).

Flour obtained from the blending of North American and Australian wheat. The strength of this flour gives dough with excellent stability and a high level of elasticity. Ideal also for the preparation of 'biga'. Recommended for long proving times (24/36 hours).

Le Miscele del Gusto

Una gamma completa di miscele con la presenza di lievito naturale (madre). Abbiamo selezionato le materie prime più pregiate per fornire ai consumatori il meglio dei semilavorati per la produzione di pizza e focaccia.

Le Miscele del Gusto vogliono suggerire le basi per avere un prodotto finito insuperabile; alla professionalità degli artigiani pizzaioli il compito di utilizzarle con la loro indispensabile esperienza.

Il servizio tecnico Italmill effettua nei propri laboratori un'accurato controllo qualità ed è a vostra completa disposizione per consigli e soluzioni utili a raggiungere il miglior risultato.



We selected the highest quality raw materials to supply customers with the best semi-finished products for baking of pizza and "focaccia".

Italmill "Miscele del Gusto" want to offer the basis for a topclass finished product; we leave it to the professionalism and experience of artisan pizza chefs to use it in the best way. Italmill's Technical Department carries out, in its own laboratories, accurate quality control and is fully available to offer useful advice and solutions on how to obtain the best results.

SCROCCHIARELLA



Scrocchiarella



sacco / bag 10 - 25 Kg

RICETTA BASE:

PREIMPASTO:

Mix Pizza Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	600
Lievito BRAVO secco (20 g se fresco)	g	10
Total	g	1610

Impastare tutti gli ingredienti per 4 min. in 1^a vel e lasciar lievitare in frigorifero a 4°C per 16/24 ore.

IMPASTO FINALE:

PREIMPASTO	g	1610
Mix Pizza Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	900
Sale	g	60
Olio extravergine d'oliva	g	40
Lievito BRAVO secco (10 g se fresco)	g	5

Impastare tutti gli ingredienti, tranne l'olio, con 3/4 dell'acqua, aggiungere piano piano la restante acqua e l'olio extravergine d'oliva (comunque inserire la quantità maggiore possibile di acqua). Lasciar puntare l'impasto 30/45 minuti, pezzare i filoni del peso desiderato, formare e riporre nelle cassette a lievitare 3 o 4 ore (i tempi variano in funzione della quantità di lievito). Cuocere a 300°C.

RECIPE:

PREDOUGH:

Mix Pizza Scrocchiarella	g	1000
Water	g	600
BRAVO dried beer yeast	g	10
(20 g if fresh beer yeast)	g	10
Total	g	1610

Mix together all the ingredients for 4 min at 1st speed and leave to prove at 4°C for 16/24 hours.

FINAL DOUGH:

PREDOUGH	g	1610
Mix Pizza Scrocchiarella	g	1000
Water	g	900
Salt	g	60
Extravirgin olive oil	g	40
BRAVO dried beer yeast	g	5

Mix together all the ingredients, except the oil, with 3/4 of the water amount, add the rest of the water step by step and the oil (however, add the most possible water quantity). Leave the dough rest for 30/45 min, cut in the desired weight, mould it and put the pieces in plastic boxes to prove for 3/4 hours (time should change in order to the yeast amount). Bake at 300°C.

MULTICEREALI NUCLEO



Multicereali Nucleo

scatola / box 10 Kg

Per caratterizzare la vostra abituale produzione



At your convenience, to characterize your usual production

A core mix made of: oat, rye, spelt, buckwheat, barley, wheat bran and wheat germ.



PIZZA

*Soffice*

sacco / bag 25 Kg

SOFFICE	kg	10,00
Acqua	lt	5,00/5,20
Sale	kg	0,20
Lievito di birra	kg	0,20
Olio extra vergine di oliva	lt	0,20/0,40

Miscela ottenuta da grano tenero selezionato, latte in polvere, lievito naturale madre. **Soffice** conferisce al prodotto finito: elevato volume, morbidezza ed inconfondibile gusto.

Blend obtained from selected soft wheat, powdered milk, dried natural yeast. "**Soffice**" gives the final product: high volume, softness and an unforgettable taste.

Soffice	kg	10,00
Water	lt	5,00/5,20
Salt	gr	200
Brewer's yeast	gr	200
Extra virgin olive oil	gr	200/400

Tempo d'impasto (spirale): 16 min. (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Temperatura della pasta: 26°/28°C

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Far riposare l'impasto quindi pezzare e arrotondare leggermente (1000/1200g per teglie 40x60 cm). Lasciare riposare ancora 20 minuti, stendere e oliare le focacce (per le pizze distribuire il pomodoro). Mettere a lievitare per 60/90 minuti. Distribuire uniformemente il sale sulle focacce (sulle pizze gli ingredienti per la farcitura). Cuocere a 240°C per 18-20 minuti.

Mixing time (spiral): 16 minutes (until a smooth, dry dough is obtained). Temperature of the dough: 26°/28°C - 78,8°/82,4F

Mix all the ingredients in the times indicated above. Allow dough to rest, then break into pieces and form into balls (1000/1200g for 40x60 cm trays). Allow to rest for another 20 minutes, roll out the "Focaccia" and sprinkle oil on top (for pizzas add tomato on top). Allow to prove for 60/90 minutes. Add some salt, uniformly distributed on the surface of the "Focaccia" (on the pizza add the ingredients for the topping). Bake at 240°C - 464°F for 18-20 minutes.

*Vera Napoli*

sacco / bag 25 Kg

*Vera Napoli Soia*

sacco / bag 25 Kg

Miscela ottenuta da grano tenero selezionato e sapientemente dosato con la migliore semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e malto. L'equilibrato dosaggio degli ingredienti consente di ottenere una pizza croccante e gustosa, che mantiene queste caratteristiche anche nel raffreddamento. Ideale per lievitazioni a breve e media durata (6/12 ore).

A blend obtained from selected soft wheat, well dosed with the best ground durum wheat, dried natural yeast, wheatgerm and malt. The balanced dosing of the ingredients gives a crisp, tasty pizza, which maintains these characteristics "also when cold". Ideal for short to medium proving (6/12 hours).

*Pizza Soia*

sacco / bag 25 Kg

Miscela ottenuta da grano tenero selezionato, soia tostata, semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e malto. La particolare miscela permette di ottenere una pizza leggera e fra grante, altamente digeribile e dal gusto inconfondibile. Ideale per lievitazioni a breve e media durata (6/12 ore).

A blend obtained from selected soft wheat, toasted soya, ground durum wheat, dried natural yeast, wheatgerm and malt. This particular blend gives a light, fragrant pizza, highly digestible and with an unmistakable taste. Ideal for short to medium proving (6/12 hours).

Miscela ottenuta da grani nord americani, farina di soia tostata, semola rimacinata di grano duro, germe di grano e lecitina di soia. Con questa miscela si ottengono impasti con un'ottima stabilità e pizze dal gusto molto caratterizzato. Ideale per lunghe lievitazioni (24/48 ore).

A blend obtained from North American wheat, toasted soya flour, ground durum wheat, wheatgerm and soya lecithin. This blend gives doughs with excellent stability and a pizza with a very characteristic taste. Ideal for long proving (24/48 hours).



Focaccia Genovese

sacco / bag 10 Kg

Farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, glutine, destrosio e lecitina di soia; per produrre con facilità Focacce e Pizze in teglia con ottimo gusto, fragranza e croccantezza anche a freddo.

Soft wheat flour, dried natural yeast, soft grain malted flour, gluten, dextrose and soya lecithin; for easy production of great tasting "Focaccia" and deep-pan Pizza, which remain fragrant and crisp "even when cold".

Focaccia Genovese	kg	10,00	Impastare tutti gli ingredienti per 18' (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Aggiungere olio extra vergine di oliva (0,20/0,40 lt) e proseguire per 4 minuti. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la salamoia*. Lasciar lievitare per 90' circa. Cuocere a 240°C per 20' circa.
Lievito di birra	kg	0,20/0,30	
Sale	kg	0,22	
Olio extra vergine di oliva	lt	0,20/0,40	
Acqua	lt	6,00	
Focaccia Genovese	kg	10,00	<i>Mix together all the ingredients for 18 minutes (until a smooth, dry dough is obtained). Add extra virgin olive oil (200/400 gr) and continue mixing for a further 4 minutes. Allow dough to rest for 10/15 minutes, break into pieces (1.000 g for 40x60 cm trays), spread out in the tray and add the "salamoia"*. Allow to prove for approximately 90 minutes. Bake at 240°C - 464°F for approximately 20 minutes.</i>
Brewer's yeast	gr	200/300	
Salt	gr	220	
Extra virgin olive oil	gr	200/400	
Water	lt	6,00	



Focaccia ai Semi Vari

sacco / bag 10 Kg

Farina di grano tenero, soia, sesamo, mais, segale, lino, miglio, avena e orzo sapientemente miscelati permettono la produzione di focacce ricchissime di gusto e fibre.

Soft wheat flour, soya, sesame, corn, rye, linseed, millet, oats and barley well mixed together allow the production of tasty "Focaccia" rich in fibre.



Focaccia alle Patate

sacco / bag 15 Kg

Farina di grano tenero, fiocchi di patate, lievito naturale madre, sale; per produrre facilmente morbidisime Focacce in teglia senza l'aggiunta di lievito di birra, con ottimo sapore e conservabilità.

Soft wheat flour, potato flakes, dried natural yeast, salt; for easy production of light "Focaccia" in trays, without the addition of brewer's yeast, with great flavour and good conservation.

Focaccia alle Patate	kg	10,00	Impastare gli ingredienti per 12' (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Lasciar riposare per 5 minuti circa. Pezzare e arrotondare leggermente; far riposare per ulteriori 15 minuti circa. Stendere nelle teglie ed oliare le focacce. Far lievitare in cella di lievitazione per 75/90 minuti con 30/80% di U.R. Distribuire uniformemente il sale sulle focacce. Cuocere a 230°C per 18/20 minuti.
Acqua	kg	6,30	
Olio extra vergine di oliva	lt	0,20/0,40	
Sale e Lievito di birra già incorporati.			
Pezzatura	1200 g per teglie 40x60 cm.		
Focaccia alle Patate	kg	10,00	<i>Mix together the ingredients for 12 minutes (until a smooth, dry dough is obtained). Allow to rest for a further 5 minutes approximately. Break into pieces and form into balls; allow to rest for a further 15 minutes approximately. Spread out in the trays and sprinkle oil on the surface of the "Focaccia". Prove in proving cells for 75/90 minutes with 30/80% of relative humidity. Add some salt, uniformly distributed on the surface of the focaccia. Bake at 230°C - 446°F for 18/20 minutes.</i>
Water	lt	6,30	
Extra virgin olive oil	gr	200/400	
Salt and brewer's yeast already incorporated.			
Size: 1200 g for 40x60 cm trays.			



Focaccia alla Semola

sacco / bag 10 Kg

L'accurata selezione delle migliori semole rimacinate di grano duro, ricche di glutine, proteine e carotenoidi, miscelate con farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato e lecitina di soia per produrre facilmente focacce e pizze in teglia.

An accurate selection of the best ground durum wheat, rich in gluten, protein and carotenoids, blended with soft wheat flour, dried natural yeast, malted flour and soya lecithin for easy production of "Focaccia" and deep-pan pizza.

Focaccia alla Semola	kg	10,00	Impastare tutti gli ingredienti per 15' (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Aggiungere Olio extra vergine di oliva (0,20/0,40 lt) e proseguire per 4 minuti. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la salamoia*. Lasciar lievitare per 90' circa. Cuocere a 240°C per 20' circa.
Lievito di birra	kg	0,20/0,30	
Sale	kg	0,22	
Olio extra vergine di oliva	lt	0,20/0,40	
Acqua	lt	6,00	
Focaccia alla Semola	kg	10,00	<i>Mix together all the ingredients for 15 minutes (until a smooth, dry dough is obtained). Add extra virgin olive oil (200/400 gr) and continue mixing for 4 minutes. Allow dough to rest for 10/15 minutes, break into pieces (1.000 g for 40x60 cm trays), spread out in the tray and add the "salamoia"*. Allow to prove for approximately 90 minutes. Bake at 240°C - 464°F for approximately 20 minutes.</i>
Brewer's yeast	gr	200/300	
Salt	gr	220	
Extra virgin olive oil	gr	200/400	
Water	lt	6,00	



Focaccia Rustica

sacco / bag 10 Kg

Farina di grano tenero, girasole, segale, sesamo, lino, avena e orzo sapientemente miscelati permettono la produzione di focacce particolarmente saporite.

Soft grain flour, sunflower, saws, sesame, linseed, oats and ruffs well mixed together allow the production of tasty "Focaccia" .

Focaccia Rustica	kg	10,00	Impastare tutti gli ingredienti per 15' (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Aggiungere olio extra vergine di oliva (0,20/0,40 lt) e proseguire per 4 minuti. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere la pasta in due tempi (10'), distribuire la salamoia* e lasciar lievitare per 60'. Salare e cuocere a 240°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3 minuti.
Lievito di birra	kg	0,30/0,40	
Acqua	lt	5,20	
Olio extra vergine di oliva	lt	0,20/0,40	
Sale già incorporato			
Focaccia Rustica	kg	10,00	<i>Mix together all the ingredients for 15 minutes (until a smooth, dry dough is obtained). Add extra virgin olive oil (200/400 gr) and continue mixing for 4 minutes. Allow the dough to rest for 10/15 minutes, break into pieces (1.000 g for 40x60 cm trays), spread out in the trays and add the "salamoia"*. Leave to prove for approximately 60 minutes. Bake at 240°C - 464°F for approximately 20 minutes.</i>
Brewer's yeast	gr	300/400	
Water	lt	5,20	
Extra virgin olive oil	gr	200/400	
Salt already included.			

* **Salamoia:** (emulsionare - per teglia - 100g di acqua, 100g di olio di oliva, 15g di sale). (mix - per tray - 100gr of water, 100gr of Extra virgin olive oil, 15gr of salt).