



La Gamma

- Altamura** Per pane Altamura
- PanQuadrelle** Per tutti i tipi di pane
- PanSemola** Per tutti i tipi di pane
- TuttoSemola** Per pane Pugliese
- TuttoSemola al Germe** Per Ciabatte e Zoccoletti



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

italmill.com 05/2010



I Mix a Base Grano Duro

Alta Qualità in Panificazione.



u
e
.
e
b
o
m
o
p
p
u
r
g
.
w
w
w

per collegarti
direttamente
alla pagina della
panificazione,
inquadra con
il tuo cellulare



I Mix a Base Grano Duro



Italmill è un'azienda dinamica che opera nel mercato europeo dei prodotti da forno.

Ed è **Subito Pane**, il brand Italmill dei semilavorati per panificazione, si presenta con una gamma veramente completa: *Base Grano Tenero, Base Grano Duro, Multicereali, Morbidi, Soia, Speciali e Stampati*.

Oltre ai mix tradizionali Italmill mette al servizio degli artigiani panificatori la gamma **Ed è Subito Bio**, tutti prodotti con farine da agricoltura biologica, certificati IT IMC - C182, controllati dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione.

Nella gamma non mancano **Coadiuvanti, Miglioratori** e prodotti ad alto valore tecnologico quali gli **Enerpan**, lieviti naturali in polvere.

Per la sua produzione Italmill seleziona accuratamente le migliori materie prime e si avvale delle più moderne tecniche di produzione.

L'organizzazione commerciale Italmill sempre attenta alle richieste del mercato ed alle esigenze dei propri clienti, offre un servizio rapido ed altamente qualificato.



ALTAMURA

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano duro in polvere, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

ALTAMURA	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale (da aggiungere all'avvio della II ^a Velocità)	kg	0,20
Acqua	lt	6,30

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 8 minuti in II^a vel.
 Temperatura della pasta: 24°/27°C
 1° Riposo: 20 minuti.
 Pezzatura: 600/1.200 g
 Formatura: a piacere.
 2° Riposo: 10 minuti.
 Lievitazione finale: 60 minuti circa in cella, con umidità.
 Cottura: 220°C, per 60' circa con temperatura decrescente.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo, procedere alla pezzatura desiderata, pezzi da 600 g per ottenere pagnotte da 500 g, e pezzi da 1.200 g per quelle da 1.000 g. Avvolgere a palla senza serrare. Disporre su tavole infarinate con chiusura sul lato superiore. Fare riposare per ulteriori 10 minuti e trasferire le pagnotte "girate" sul telaio d'infornamento. Lasciar lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti circa con umidità. Prima dell'infornamento incidere a croce in profondità (il calore deve poter raggiungere la parte centrale della pagnotta). Infornare a 220°C con temperatura decrescente.

PANQUADRELLE

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, germe di grano, farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANQUADRELLE	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Acqua	lt	6,50/8,00

Sale già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
 Temperatura della pasta: 24°/27°C
 Riposo: 20 minuti.
 Pezzatura e formatura: a piacere
 Lievitazione finale: 60 minuti con umidità
 Cottura: 240°C

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20 minuti, quindi pezzare a piacere. Lasciar lievitare per 60 minuti circa con umidità. Infornare a 240°C con umidità iniziale, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

TUTTOSEMOLA

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano duro in polvere, farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TUTTOSEMOLA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/8,00

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
 Temperatura della pasta: 24°/27°C
 1° Riposo: 15 minuti.
 Pezzatura: a piacere
 2° Riposo: 15 minuti a temperatura ambiente
 Formatura: pagnottelle, griselle, pugliesi, etc.
 Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità.
 Cottura: 240°C, senza umidità.

Impastare TUTTOSEMOLA e lievito con il 60% dell'acqua; gli ultimi 2 minuti aggiungere il sale e l'acqua mancante. Far riposare l'impasto per 15 minuti in vaschetta ben oliata, quindi pezzare a piacere. Fare riposare per ulteriori 15 minuti e pezzare nella forma definitiva. Il prodotto consente la realizzazione di tutti i tipi di pane. Lasciar lievitare per 45 minuti circa con umidità. Cuocere a 240°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

TUTTOSEMOLA AL GERME

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano duro in polvere, germe di grano tenero, farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

TUTTOSEMOLA AL GERME	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50/8,00

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
 Temperatura della pasta: 24°/27°C
 1° Riposo: 20 minuti.
 Pezzatura: a piacere
 2° Riposo: 15 minuti a temperatura ambiente.
 Formatura: a piacere
 Lievitazione finale: 45 minuti in cella, con umidità.
 Cottura: 240°C, senza umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 20 minuti di riposo, procedere alla pezzatura desiderata. Fare riposare per ulteriori 15 minuti e formare a piacere. Lasciar lievitare in cella di lievitazione per 45 minuti circa con umidità. Cuocere a 240°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

PANSEMOLA

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, amilasi, emulsionante: lecitine, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSEMOLA	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I^a vel. / 7 minuti in II^a vel.
 Temperatura della pasta: 24°/27°C
 Riposo: 20/30 minuti.
 Pezzatura e formatura: a piacere
 Lievitazione finale: 50/60 minuti
 Cottura: 250°C, con umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, quindi pezzare a piacere. Lasciar lievitare per 50/60 minuti. Infornare a 250°C con umidità iniziale, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

