



# La Gamma

- Baguette
- Panarabo
- Panavena
- Pancreckers
- Universale



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



**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

bellini.com 03/2010



# I Mix a Base Grano Tenero

Alta Qualità in Panificazione.



# I Mix a Base Grano Tenero



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.



## UNIVERSALE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, glutine, destrosio, amilasi, emulsionante: lecitina di soia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

<b>UNIVERSALE</b>	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,22
Acqua	lt	6,00/6,30

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I<sup>a</sup> vel. / 7 minuti in II<sup>a</sup> vel.  
 Temperatura della pasta: 24°/27°C  
 1° Riposo: 20/30 minuti  
 Pezzatura: in base al tipo di pane desiderato.  
 2° Riposo: 10 minuti  
 Formatura: a piacere  
 Lievitazione finale: 60 minuti in cella, con umidità.  
 Cottura: 250°C, con umidità iniziale.

SFILATINI, CIABATTE, FRANCESINI, BOCCONCINI  
 Impastare nei tempi sopra indicati tutti gli ingredienti, lasciar riposare l'impasto per 20/30 minuti e procedere alla realizzazione del pane desiderato. Cuocere a 250°C con umidità iniziale, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane; a fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA  
 Impastare tutti gli ingredienti 10' in 1<sup>a</sup> vel. e 5' in 2<sup>a</sup> vel. Aggiungere 0,2/0,4 lt di Olio di Oliva e proseguire in 2<sup>a</sup> vel per 2 minuti. Lasciar riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.200 g per teglia 40x60 cm), arrotondare leggermente e lasciar lievitare per 60' circa. Capovolgere i pastoni, stenderli nella teglia e distribuire uniformemente la salamoia (emulsionare - per teglia- 100 g di acqua, 100 g di Olio di Oliva e 15 g di sale). Lasciar lievitare per 60' circa. Cuocere a 240°C per 20'.

## BAGUETTE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, glutine, destrosio, amilasi, emulsionante: lecitina di soia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

<b>BAGUETTE</b>	kg	10,00
Lievito	kg	0,25/0,30
Sale	kg	0,22
Acqua	lt	6,00/6,30

Tempo d'impasto (spirale): 10 minuti in I<sup>a</sup> vel. / 5 minuti in II<sup>a</sup> vel.  
 Temperatura della pasta: 24°/27°C  
 1° Riposo: 10/20 minuti.  
 Pezzatura: pezzi da 270 g per baguettes da 200g  
 2° Riposo: 20/30 minuti.  
 Formatura: a mano o con macchina filonatrice  
 Lievitazione finale: 60/80 minuti in cella, con umidità  
 Cottura: 250°C per 25 minuti circa, con umidità iniziale

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati; dopo 10/20 minuti di riposo pezzare (270 g di pasta per ottenere baguette da 200 g). Dare ancora 20/30 minuti di pausa, filonare a mano oppure con filonatrice. Porre in cella per 60/80 minuti.

Prima di cuocere incidere la superficie delle baguettes con tagli obliqui. Cuocere a 250°C con umidità iniziale per 25 minuti circa. A fine cottura aprire le valvole di scarico vapori.

## PANCRECKERS

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

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

<b>PANCRECKERS</b>	kg	10,00
Olio/Strutto	kg	0,80
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,22
Acqua	lt	4,50/4,80

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I<sup>a</sup> vel. / 7 minuti in II<sup>a</sup> vel.  
 Temperatura della pasta: 25°/27°C  
 Lavorazione: cilindrare la pasta  
 Pezzatura: frazionare pezzi da 600/800 g e avvolgere senza stringere  
 Riposo: 15/20 minuti.  
 Lavorazione: stendere allo pressore di circa 2 mm, disporre sulle teglie, oliare, passare il rullo dentato e frazionare con la rotella 60/90 minuti a 30°C con umidità  
 Lievitazione finale: salare e cuocere a 230°C senza umidità per 15 minuti circa.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, cilindrare la pasta e pezzare a 600/800 g, quindi avvolgere senza stringere. Far riposare l'impasto per 15/20 minuti, stendere allo spessore di circa 2 mm e disporre su teglie, oliare, passare il rullo dentato e frazionare con la rotella. Far lievitare per 60/90 minuti a 30°C con umidità. Salare e cuocere a 230°C per 15 minuti circa senza umidità.

## PANARABO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, amilasi, emulsionante: lecitina di soia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

<b>PANARABO</b>	kg	10,00
Lievito	kg	0,25/0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00
Olio (facoltativo)	lt	0,20

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I<sup>a</sup> vel. / 7 minuti in II<sup>a</sup> vel.  
 Temperatura della pasta: 24°/27°C  
 1° Riposo: 20/30 minuti  
 Pezzatura: pezzare nel peso desiderato.  
 2° Riposo: 10 minuti  
 Formatura: frazionare con spezzatrice  
 Lievitazione finale: 60 minuti in cella, con umidità.  
 Cottura: 250°C, per 12 minuti circa, con umidità.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, realizzare pastoni del peso desiderato, dando poi 10 minuti di riposo, spezzare i pastoni e appiattare i panini direttamente al cilindro senza pause. Ultima lievitazione dei pezzi in cella per circa 60 minuti. Cuocere a 250°C per circa 12 minuti, con umidità iniziale.

## PANAVERNA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di avena, glutine, farina integrale di soia, farina di grano tenero maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

<b>PANAVERNA</b>	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I<sup>a</sup> vel. / 7 minuti in II<sup>a</sup> vel.  
 Temperatura della pasta: 24°/27°C  
 1° Riposo: 20 minuti.  
 Pezzatura: pastoni da kg 2,8/3,0 per ottenere da 60/65 g  
 Formatura: frazionare con spezzatrice esagonale o spezza arrotondatrice  
 2° Riposo: 10 minuti  
 Lievitazione finale: 40/60 minuti in cella, con umidità.  
 Cottura: 240°C per 12 minuti, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20 minuti, realizzare pastoni da kg 2,8/3,0, avvolgere a palla senza serrare, frazionare con spezzatrice, far riposare 10 minuti, quindi appiattare le pastelle. Lievitazione finale in cella con umidità per 40/60 minuti. Per ottenere pane arabo con bolla centrale, informare a lievitazione scarsa. Cuocere a 240°C per 12 minuti con umidità iniziale.

