ED È SUBITO PANE!®

I Mix Multicereali

Alta Qualità in Panificazione.

Italmill®

I Mix Multicereali

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.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

La Gamma

Cerealpiù

CerealVit

Ciabatta Rustica

Festoso

Fibra Più

Pan del Pier

PanCampagna Rustico

PanCampagna con Germe di Grano

PanCasereccio

PanCereali

Rusticone

PAN DEL PIER

Ingredienti: farina integrale di farro, semi di girasole, farina e granella di soia, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, glutine, sale, germe di grano, farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PAN DEL PIER	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50
Olio di Oliva	lt	0,20

Sale già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	15/17 minuti in Iª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	10/15 minuti.
Pezzatura e Formatura:	frazionare pezzi da 250/300 g
Lievitazione finale:	40/50 min. circa in cella a 30°C, con umidità.
Cottura:	220/230°C per 22 minuti c.a.

NON ASCIUGARE APRENDO LA VALVOLA.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 10/15 minuti. Frazionare in pezzi da 250/300 g, avvolgerli a palla senza stringere e dare form a ovale.
Appiattire con mattarello o chiferatrice allo spessore di circa 2 cm.
Mettere in teglia e far lievitare a 30°C in cella con umidità per 40/50 minuti.
Formare il fiore, utilizzando la mascherina e il setaccio. Cuocere a 220/230°C con poco vapore per 22 minuti circa, NON ASCIUGARE APRENDO LA VALVOLA.

CEREALPIÚ

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", granella di frumento, granella d'orzo, farina di segale, semi di sesamo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, semi di lino, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CEREALPIÚ	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	5,60/5,80

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

PANCEREALI

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero integrale, farina di segale, farina di soia, farina di orzo, farina di mais, farina d'avena, semi di girasole, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, semi di sesamo, semi di lino, farina di grano tenero maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCEREALI	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	45/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	240°C, con umidità iniziale.

CIABATTA RUSTICA

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

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CIABATTA RUSTICA	kg	10,00
Lievito	kg	0,10
Sale	kg	0,20
Acqua*	lt	8,00

Tempo d'impasto (spirale):	7 minuti in Iª vel. / 10 minuti in IIª vel.
Temperatura della pasta:	26°/28°C
Lievitazione:	3 h in cella di lievitazione, con umidità.
Cottura:	250°C, senza umidità.

Impastare gli ingredienti con 6 litri di acqua* in 1ª velocità per 7 minuti, quindi aggiungere gradualmente i rimanenti 2 litri di acqua in 2ª velocità per 10 minuti circa. Dare quattro pieghe e mettere a lievitare nel mastello per 3 ore circa in cella di lievitazione (per aumentare la forza dell'impasto, ripetere le pieghe ogni ora circa).
Rovesciare l'impasto su un tavolo infarinato, pezzare a piacere ed infornare.
Cuocere a 250°C senza umidità, il tempo di cottura è subordinato al tipo di pane.

PANCASERECCIO

Ingredienti: farina di grano tenero integrale, semi di girasole, farina di farro, fiocchi d'avena, semi di sesamo, sale, farina di mais, farina di cereali maltati, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCASERECCIO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	5,00/5,50
Olio di Oliva	lt	0,50

Sale già incorporato

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C senza umidità iniziale.

ED È SUBITO PANE!®

PANCAMPAGNA
RUSTICO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole, semi di sesamo, farina di segale tipo "2", semi di lino, farina d'avena, farina d'orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale, farina di cereali maltati, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCAMPAGNA RUSTICO	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50
Olio di Oliva	lt	0,40
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

PANCAMPAGNA
con Germe di Grano

Ingredienti: farina di grano tenero integrale con germe di grano, farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, farina di cereali maltati, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANCAMPAGNA con Germe di Grano	kg	10,00
Lievito	kg	0,35/0,40
Sale	kg	0,25
Acqua	lt	6,00/6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	10/20 minuti.
Pezzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

CEREALVIT

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia, semi di sesamo, farina di mais, farina di segale, semi di lino, semi di miglio, fiocchi d'avena, fiocchi d'orzo, sale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di cereali maltati, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

CEREALVIT	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,40
Acqua	lt	5,20
Olio di Oliva facoltativo	lt	0,40
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (spirale):	4 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	26°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura	a piacere.
2° Riposo:	10 minuti
Formatura	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

RUSTICONE

Ingredienti: farina di grano tenero integrale, semi di girasole, farina di segale, glutine, semi di lino, fiocchi e granella di soia, granella di mais, mais estruso, zucchero, sale, farina di cereali maltati, emulsionante: lecitina di soia, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

RUSTICONE	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,00/5,50
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 5 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	26°C
1° Riposo:	30/40 minuti.
Pezzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	60 minuti circa in cella, con umidità.
Cottura:	220°C con umidità iniziale.

* Ogni sacco di Mix Rusticone, in omaggio una confezione di Orzo granellato per copertura.

FESTOSO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mais estruso, semi di girasole, farina di mais, strutto in polvere, glutine, sale, latte in polvere, farina di cereali maltati, emulsionante: E472/e, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

FESTOSO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,80
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (spirale):	10 minuti in Iª vel. / 10 minuti in IIª vel.
Temperatura impasto:	24°/27°C
1° Riposo:	20 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Formatura:	stendere l'impasto nella teglia.
Lievitazione finale:	60/90 minuti circa in cella, con umidità.
Lavorazione:	spennellare con olio e salare la superficie.
Cottura:	230°C con poca umidità iniziale.

FIBRA PIÚ

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di farro integrale, farina di fiocco d'avena, farina di fiocco di segale, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, fibra di avena, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANE ALLE FIBRE (metodo diretto)

FIBRA PIÙ	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	6,00/6,30
Sale (IIª velocità)	kg	0,20

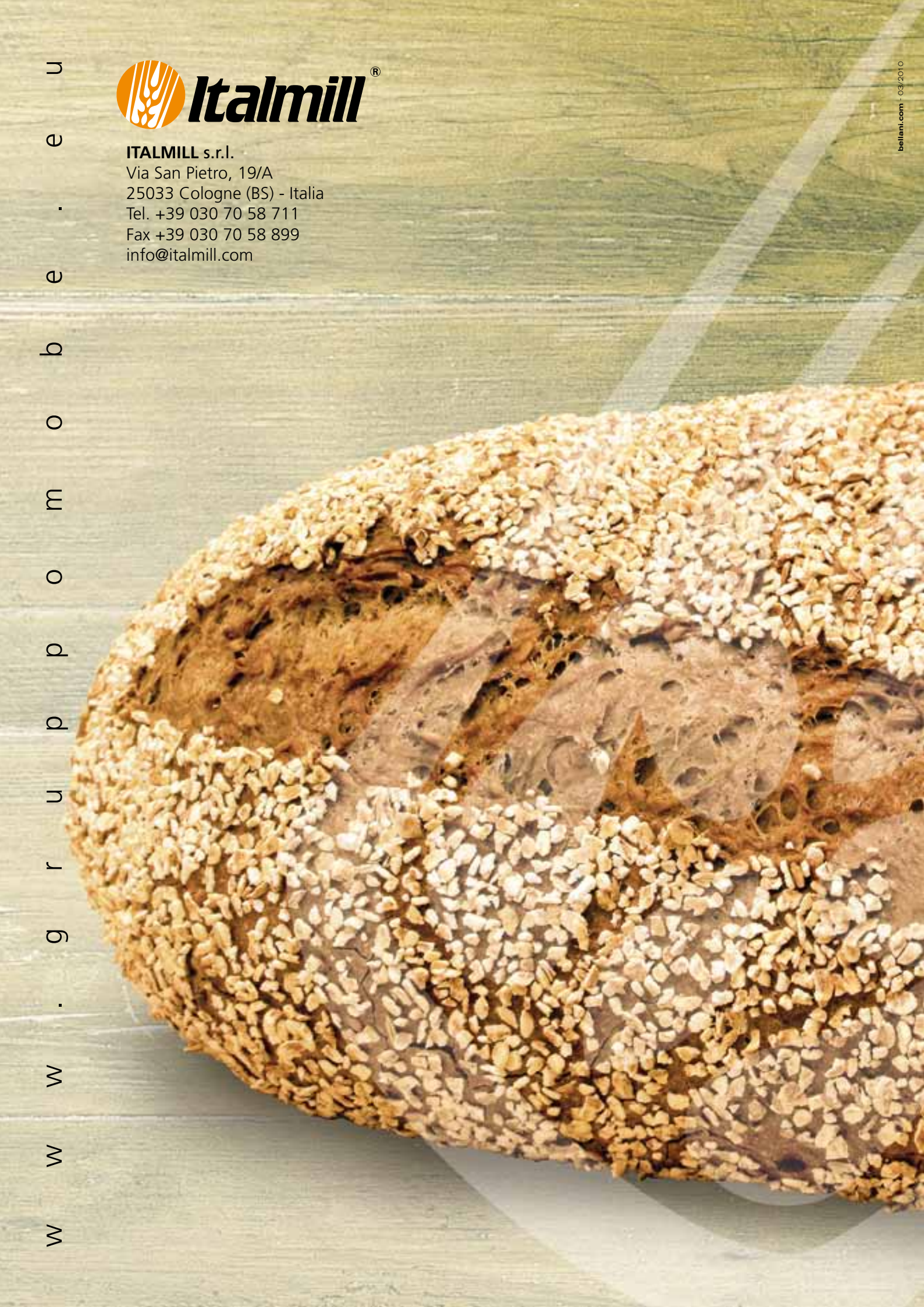
Tempo di impasto (spirale):	5 minuti in Iª vel. / 7 minuti in IIª vel
Temperatura impasto:	26°/28°C
1° Riposo:	20/30 minuti
Pezzatura e Formatura:	a piacere
Lievitazione finale:	50/60 minuti circa in cella a 30°, con umidità
Cottura:	220°/230°C, con vapore

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti. Frazionare e formare a piacere. Far lievitare a 30°C in cella con umidità per 50/60 minuti. Cuocere a 220/230°C con vapore.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

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



bellani.com - 03/2010

www.gruppomobe.eu