



La Gamma

Panfarro Integrale

Panriso

Pansegale

Pan Tirolo

Pan Dolomiti



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



ITAMILL 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

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



bellini.com - 030 2910



I Mix per Pani Speciali

Alta Qualità in Panificazione.



I Mix per Pani Speciali



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.



PANFARRO INTEGRALE

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

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANFARRO INTEGRALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,35
Sale	kg	0,22
Acqua	lt	6,00/6,30

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I° vel. / 7 minuti in II° vel.
 Temperatura della pasta: 26°C
 1° Riposo: 20/30 minuti
 Frazionamento: a piacere
 2° Riposo: 10 minuti
 Formatura: filonare senza stringere l'avvolgimento
 Lievitazione finale: 60 minuti circa in cella a 30°C
 Cottura: 250°C per 30 minuti circa con poca umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti. Frazionare a piacere e lasciar riposare per 10 minuti. Formare e lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione a 30°C. Cuocere a 250°C per 30 minuti circa con poca umidità iniziale.

PANSEGALE

Ingredienti: farina di segale tipo "2" (65%), farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSEGALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,20/0,30
Sale	kg	0,20/0,22
Acqua	lt	6,50/7,50

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I° vel. / 7 minuti in II° vel.
 Temperatura della pasta: 26°/28°C
 1° Riposo: 20/30 minuti
 Frazionamento e Formatura: a piacere
 Lievitazione finale: 50/60 minuti
 Cottura: 230°C con umidità iniziale

PANRISO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, riso, fiocchi di riso, riso estruso, sale, glutine, farina di grano tenero maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANRISO	kg	10,00
Lievito	kg	0,40
Acqua	lt	4,80
Burro	kg	0,60

Sale già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I° vel. / 7 minuti in II° vel.
 Temperatura della pasta: 25°/27°C
 1° Riposo: 20 minuti.
 Pezzatura: pezzi da 200/300 g di pasta
 Formatura: avvolgere a palla e filonare a mano
 Lievitazione finale: 45/50 minuti circa in cella senza umidità
 Cottura: 220°C per 30/40 minuti, con umidità

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, dopo 20 minuti di riposo, pezzare a 300 g, avvolgere a palla e filonare a mano. Passare nella farina ed incidere a spiga. Far lievitare in cella per 45/50 minuti con umidità. Cuocere a 220°C per 30/40 minuti con umidità iniziale; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

PAN TIROLO

Ingredienti: farina di segale tipo 2, farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di patate, farina di lievito essiccato di segale, farina di lievito essiccato di frumento, farina di cereali maltati, farina pregelatinizzata di frumento, glutine, sale, spezie, antiossidante E/300: acido L-ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PAN TIROLO	kg	10,00
Lievito	kg	0,25
Acqua	lt	7,20

Sale già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 3 minuti in I° vel. / 5 minuti in II° vel.
 Temperatura della pasta: 28°/30°C
 1° Puntata: 10 minuti nell'impastatrice.
 Pezzatura: a piacere.
 Formatura: a piacere.
 Lievitazione finale: 60 minuti.
 Cottura: 240°C, per 30/40 minuti circa, con poca umidità iniziale.

PAN DOLOMITI

Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, farina di grano tenero integrale, farina di segale tipo 2, lievito naturale di farina di grano tenero integrale, sale, farina di cereali maltati, semi di cumino, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PAN DOLOMITI	kg	10,00
Lievito	kg	0,25
Acqua	lt	6/6,5

Sale già incorporato

Tempo d'impasto (spirale): 5 minuti in I° vel. / 5 minuti in II° vel.
 Temperatura della pasta: 26°C
 1° Riposo: 10 minuti.
 Frazionamento: pastoni da kg 2/2,3.
 2° Riposo: 30 minuti.
 Formatura: tranciare con spezza-rotondatrice, sistemare le palline con le chiusure appoggiate su assi infarinati.
 Lievitazione: in cella con umidità per 30 minuti, capovolgere le palline e sistemare sui telai, terminare la lievitazione per altri 30 minuti.
 Cottura: 220°C, per 15 minuti, con poca umidità iniziale.

