

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

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



bellani.com - 05/2010



**ITALMILL s.r.l.**  
Via San Pietro, 19/A  
25033 Cologne (BS) - Italia  
Tel. +39 030 7058 711  
Fax +39 030 7058 899  
info@italmill.com



# Naturliev



**Lievito Naturale: Una scelta di cuore**

*Naturalmente  
Pane*



# Naturliev



Lievito Naturale: Una scelta di cuore

Lievito Naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, per produrre pane a lievitazione naturale, con fragranza, profumo, sapore e conservabilità insuperabili.

Italmill ha scelto di investire nel lievito naturale quale testimone delle tradizioni artigianali italiane, garante di una alimentazione sana e moderna.

Naturliev è un prodotto ad alto valore tecnologico, con il giusto equilibrio degli acidi lattico/acetico per creare il vero pane a lievitazione naturale, introdotto nell'impasto serale, evita l'utilizzo del lievito di birra e di qualsiasi coadiuvante.

*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, (primo rinfresco - con riposo di 24 ore, seguito da 3 rinfreschi - con riposo di 4 ore cad.) ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare NATURLIEV, il lievito naturale madre in polvere.*

- + Sapore
- + Fragranza
- + Digeribilità
- + Conservabilità

Con Naturliev non si utilizza lievito di birra.

## La Ricetta Classica del Pane a Lievitazione Naturale

### CIABATTA-PUGLIESE-ZOCCOLETTI

PREIMPASTO		
Farina W240/280	kg	10,000
NATURLIEV	kg	1,000
Acqua	kg	6,000
Totale	kg	17,000

Tempo impasto (con spirale)	5' - 7' 1ª vel.
Temperatura impasto	26°/28°C
Lievitazione	16 - 18 ore a 25°/27°C



#### TRADIZIONALE

(con farina di grano tenero tipo "0", con semola rimacinata di grano duro, con farina di grano tenero integrale o con farina di farro)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,000
Farina naz. etc.	kg	10,000
Acqua	kg	7,000/8,000
Sale	kg	0,400/0,420

#### ALLA SEMOLA

(con Mix TUTTOSEMOLA - TUTTOSEMOLA AL GERME - ALTAMURA - PANSEMOLA - etc.)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,000
TUTTOSEMOLA	kg	10,000
Acqua	kg	7,000/8,000
*Sale	kg	0,400/0,420

#### PANI SCURI

(con mix FIBRA PIÙ - PAN CAMPAGNA GERME PAN CAMPAGNA RUSTICO - PAN CASERECCIO - etc.)

RINFRESCO		
PREIMPASTO	kg	17,000
FIBRA PIÙ etc.	kg	10,000
Acqua	kg	6,000/7,000
*Sale	kg	0,400/0,420

\* Se i Mix Italmill utilizzati contengono il sale negli ingredienti, dimezzare la quantità a kg 0,200/0,210.

Lavorazione:

Impastare il PREIMPASTO, la farina e 6 kg di acqua in 1ª velocità per 8/10 minuti.

Avviare la 2ª velocità, aggiungere il sale e l'acqua rimanente e far impastare per altri 5/6 minuti; terminare controllando che la pasta assuma una struttura morbida ed elastica.

Mettere l'impasto a riposare in vasche unte o infarinate per 60/90 minuti a 30°C.

Rovesciare l'impasto sul tavolo abbondantemente infarinato. Pezzare nel modo desiderato.

Lasciar riposare su tavole o telai infarinati per 60/80 minuti in cella a 30°C con umidità. Infornare con dose moderata di vapore a 220°/230°C, cuocere per 35/40 minuti (pezzature da 300/500 g).

Aprire le valvole di scarico vapori gli ultimi 10 minuti.

1 Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina Antica Tradizione BESOZZI ORO.



2 Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.



3 "3" Rinfreschi, con farina Antica Tradizione Besozzi Oro, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.



4 Lievitazioni, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.



5 Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.



Ingredienti: Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere.

Naturliev viene fornito in pratiche confezioni sottovuoto da kg 1, per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del lievito naturale madre attivo.

## Il Processo produttivo del Lievito Naturale