



La Gamma

da Agricoltura Biologica

Semilavorati

- Panbocconi** per pani Stampati
- Universale** a base Grano Tenero
- Integrale** per pani Integrali
- PuroSemola** a base Grano Duro

Farine

- Semola Rimacinata** da Agricoltura Biologica
- Semola di Kamut** da Agricoltura Biologica
- Farina di Grano Tenero** da Agricoltura Biologica

Lievito in polvere

- Enerpan Bio** Coadiuvante



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

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



bellant.com - 08/2010



I Prodotti Bio

Alta Qualità in Panificazione.



I Prodotti Biologici



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.



PANBOCCONI

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 farro integrale, farina di avena, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

Ed è Subito Bio PANBOCCONI	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
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:	25°/28°C
Riposo:	30 minuti.
Pezzatura:	in strisce da 3x5 cm
Formatura:	con apposito stampo Panbocconi
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C per 25 minuti, con umidità iniziale.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.

Stendere su tavola infarinata allo spessore di circa 5 cm. Pezzare in strisce di circa 3 cm. Infarinare, stampare con l'apposito stampo *Panbocconi* sul lato del taglio e disporre su teglia o telaio d'infornamento.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 230°/250°C per 25 minuti circa con umidità; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

IMPORTANTE

Il prodotto può essere utilizzato in processi produttivi che prevedono l'utilizzo di cella ferma-lievitazione, seguendo le medesime indicazioni.

UNIVERSALE

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

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

Ed è Subito Bio UNIVERSALE	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 ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
Riposo:	20/30 minuti.
Pezzatura:	in base al tipo di pane da produrre.
Formatura:	a mano oppure a macchina.
Lievitazione finale:	60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	gradi e tempi subordinati al tipo di pane.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, pezzare nel peso desiderato, in base al tipo di pane che si vuol produrre.

Seguendo le indicazioni del ns. ricettario, si può ottenere ogni tipo di pane: baguette, ciabattine, pane arabo, pagnotelle, sfilatini, rosette, pizza, focaccia genovese, ecc.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare con normale dose di vapore, gradi e tempi subordinati al tipo di pane; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

IMPORTANTE

Il prodotto può essere utilizzato in processi produttivi che prevedono l'utilizzo di cella ferma-lievitazione, seguendo le medesime indicazioni.

FOCACCIA GENOVESE, PIZZA

Seguire le indicazioni riportate nella ricetta del mix UNIVERSALE tradizionale.

BAGUETTE

Seguire le indicazioni riportate nella ricetta del mix BAGUETTE tradizionale.

INTEGRALE

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

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

Ed è Subito Bio INTEGRALE	kg	10,00
Lievito	kg	0,35/0,40
Sale	kg	0,22
Acqua	lt	6,00/6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	24°/27°C
Riposo:	10/20 minuti
Pezzatura:	in base al tipo di pane da produrre.
Formatura:	a mano oppure a macchina.
Lievitazione finale:	50/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C, secondo i tipi di pane.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, pezzare nel peso desiderato, in base al tipo di pane che si vuol produrre.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa in cella di lievitazione con umidità. Infornare a 250°C per 25 minuti circa con normale dose di vapore; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

IMPORTANTE

Il prodotto può essere utilizzato in processi produttivi che prevedono l'utilizzo di cella ferma-lievitazione, seguendo le medesime indicazioni.

FARINA DI GRANO TENERO

da Agricoltura Biologica

SEMOLA RIMACINATA

di Grano Duro da Agricoltura Biologica.

SEMOLA DI KAMUT

da Agricoltura Biologica



PUROSEMOLA

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

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

Ed è Subito Bio PUROSEMOLA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30/0,35
Sale	kg	0,22
Acqua	lt	6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in I ^a vel. / 7 minuti in II ^a vel.
Temperatura della pasta:	26°/28°C
1° Riposo:	20/30 minuti.
Pezzatura:	a piacere.
Formatura:	a mano oppure a macchina.
2° Riposo:	15 minuti.
Lievitazione finale:	50/60 minuti, secondo la pezzatura.
Cottura:	con poca umidità iniziale, gradi e tempi subordinati al tipo di pane.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, far riposare l'impasto per 30 minuti in vaschetta oliata.

Pezzare a piacere e far riposare per 15 minuti, quindi formare pugliesi, zoccolotti, friselle, bocconcini, sfilatini ecc.

Lasciar lievitare per 50/60 minuti, secondo la pezzatura, in cella di lievitazione.

Infornare con poca umidità, gradi e tempi subordinati al tipo di pane; a fine cottura aprire le valvole di scarico dei vapori.

ENERPAN BIO

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

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

BAGUETTE-SFILATINI			
Farina "0" o "00"	kg	10,000	
ENERPAN Bio	kg	0,300	
Lievito	kg	0,250/0,350	
Sale	kg	0,200	
Acqua	(5,600/5,800 per sfilatini)	kg	6,000

Tempo impasto:	4 minuti in I ^a vel./ 10 minuti in II ^a vel. (spirale)
Temperatura impasto:	24°/27°C
Riposo pasta:	30 minuti - per sfilatini.
Riposo pastelle:	30 minuti - per baguette.
Lievitazione:	80/90 minuti.
Cottura:	20/25 minuti a 240°C per sfilatini (70/80 g) 30/35 minuti a 240°C per baguette (300/350 g)

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Dare alla pasta la consistenza ed i riposi secondo il tipo di pane che si vuole produrre (sfilatini o baguette). Procedere alla lievitazioni finali. Incidere i pezzi lievitati come d'abitudine e cuocere secondo i tempi sopra indicati.

