

GENUUMIX

New generation



IL RICETTARIO



GENU

DALLA TRADIZIONE SENZA TEMPO

La tradizione del

lievito naturale

La tradizione del lievito naturale Genuit nasce più di vent'anni fa, quando, impastando gli stessi ingredienti utilizzati dal mastro fornaio, è stata preparata la prima "madre".

Ancora oggi Agivega prosegue la tradizionale lavorazione con la "madre" avvolta e legata in un canovaccio di tela.

Grazie a questo processo il lievito madre Genuit migliora e mantiene costanti nel tempo tutte le sue proprietà tecniche e organolettiche apportando al pane il gusto, la fragranza, l'aroma, la freschezza e la conservabilità tipici, nel rispetto della tradizione del pane italiano.

I Genumix nascono dall'unione tra la tradizione del lievito madre GENUIT e farine attentamente selezionate.

La tecnologia e il valore organolettico del Genuit, integrandosi con le virtù delle farine e dei cereali che gli vengono unite, offrono ai panificatori la materia prima per ottenere pani di alta qualità con la garanzia di un risultato costante.



CON LIEVITO NATURALE

Sapore, fragranza, aroma e conservabilità tipici del pane di una volta



GUSTO UNICO E CARATTERIZZATO

Grazie alla presenza di lievito naturale e alla ricchezza di cereali



FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA

Possibilità d'uso in percentuali variabili dal 100% al 70% sul peso della farina



ETICHETTA PULITA

I Genumix non contengono additivi da dichiarare nel cartellino del pane



AMPIA POSSIBILITÀ DI SCELTA

Una gamma completa di dodici prodotti



INTERESSANTE COSTO IN USO

Grazie alla flessibilità produttiva



SENZA SALE

Esclusi Hamburger e Toast



PANIFICABILI CON O SENZA GRASSI



ELEVATA VERSATILITÀ

Con Genumix si possono preparare tante idee stuzzicanti per la tavola o per lo snack

I Genumix, grazie all'assenza di sale, consentono ai panificatori che lo desiderano di allinearsi al Protocollo d'intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane, siglato il 7 luglio 2009 tra il Ministero della Salute e le Associazioni di categoria della panificazione. Il Protocollo ha l'obiettivo di limitarne un consumo eccessivo da parte dei consumatori e ridurre quindi i rischi alla salute legati all'aumento della pressione arteriosa.

MIX

ALL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA

L'esperienza acquisita nella ricerca e negli studi sul lievito naturale ha consentito ad Agivega

di accrescere ulteriormente le prestazioni dei Genumix migliorando e incrementando i vantaggi della gamma:

1 SUPERIORE VOLUME DEL PANE

2 ECCELLENTE TOLLERANZA IN LIEVITAZIONE

fino ad un incremento del 20% in termini di tempo

3 MIGLIORE RESA

grazie ad un assorbimento di acqua superiore fino ad un 15%

4 MAGGIORE FACILITÀ E VELOCITÀ DI IMPASTAMENTO

Impasti facili e veloci da preparare

5 TECNOLOGIE DEL FREDDO

La possibilità di utilizzare i Genumix in tutti i processi produttivi con risultati eccellenti sul prodotto finito



Processo DIRETTO



Processo di FERMA-LIEVITAZIONE e LIEVITAZIONE CONTROLLATA



Processo di SURGELAZIONE



New generation



Agivega

GENUMIX PAN DI CAMPAGNA

TRECCIA

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Pan di Campagna	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,000-6,500 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 7 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 500 g di pasta

45 min

210°



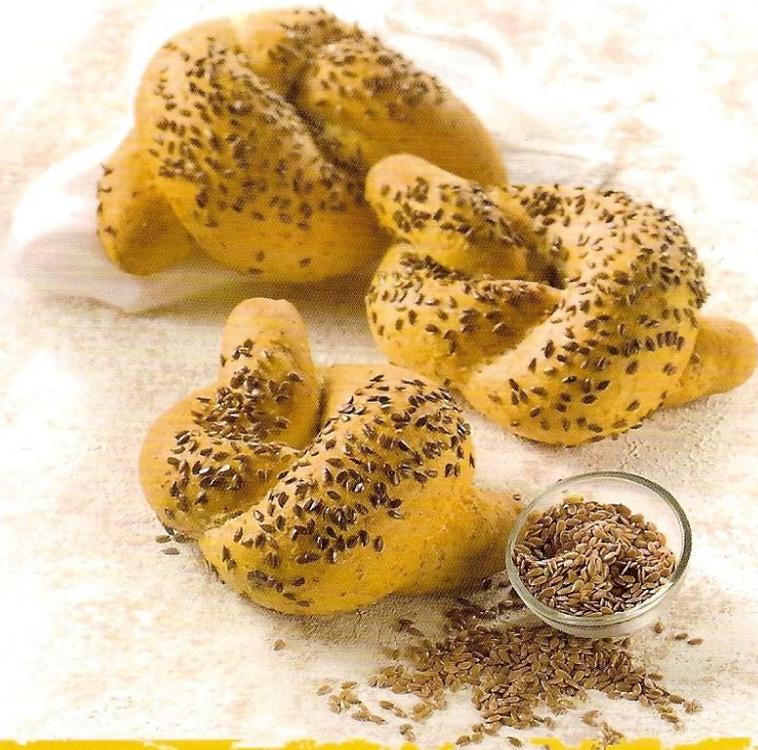
Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Treccia. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

PANINO NODO

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Pan di Campagna	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
PanPiù	0,350 kg
Acqua	6,000-6,500 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 8 min in 2^a velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26°C	15 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C
con vapore per una pezzatura
di circa 80-100 g

20_{min} 220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura tipo Nodo. Quindi lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 20-22 minuti alla temperatura di 220°C.

SCHIACCIATA

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Pan di Campagna	1,000 kg
Lievito	0,040 kg
Sale	0,020 kg
Lotus Oliva	0,040 kg
Acqua	0,600-0,650 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 9 min in 2^a velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26°C	15-20 min

lievitazione

60-70 minuti circa a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

15-18 min circa a 230-240°C
con vapore in proporzione
alla pezzatura

15_{min} 230°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura e formatura tipo Schiacciata. Quindi lasciar lievitare su teglie per altri 60-70 minuti circa a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per 15-18 minuti a 230-240°C circa in base alla pezzatura (prima della cottura è possibile cospargere a piacere con sale grosso).

GENUMIX SOJA

CHIOCCIOLA

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Soja	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,500 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 500 g di pasta

45min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Chiocciola. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

DRAGHETTO

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Soja	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lotus Oliva	0,350 kg
Acqua	5,500- 6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 8 min in 2^a velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26°C

Riposo
15 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C
con vapore per una pezzatura
di circa 100 g

20_{min}

220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura tipo Draghetto (se si desidera è possibile decorare con semi di sesamo). Quindi lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 20-22 minuti alla temperatura di 220°C.

GOLOSI

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Soja	1,000 kg
Lievito	0,030 kg
Sale	0,020 kg
Lotus Oliva	0,035 kg
Acqua	0,580-0,600 l
Edamer	0,300 kg
Carciofini	0,300 kg
Sale, pepe, Olio d'Oliva	q.b.

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 9 min in 2^a velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26°C

Riposo
60 min

lievitazione

40-45 minuti circa a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 210°C
con vapore in proporzione
alla pezzatura

20_{min}

210°

Procedimento

Impastare Genumix Soja, lievito, sale, Lotus Oliva e acqua. Poco prima della fine dell'impasto aggiungere i rimanenti ingredienti. Lasciare riposare per circa 60 minuti in una bacinella. Procedere alla pezzatura e formatura desiderata. Quindi lasciare lievitare per altri 40-45 minuti circa a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per 20-22 minuti a 210°C circa in base alla pezzatura.

GENUMIX SEMOLA DI GRANO DURO

FRUSTA

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Semola di Grano duro	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	7,000-8,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 10 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

60-90 min

lievitazione

35-45 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 250 g di pasta

45min

210°



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 60-90 minuti in bacinella. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Frusta. Quindi lasciare lievitare per circa 35-45 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiu).

ZOCCOLETTO

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Semola di Grano duro	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	7,000-8,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 10 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

60-90 min

lievitazione

35-45 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 250 g di pasta

45min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 60-90 minuti in bacinella. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Zoccoletto. Quindi lasciare lievitare per circa 35-45 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C.

RUSTICHELLO

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Semola di Grano duro	1,000 kg
Lievito	0,030 kg
Sale	0,020 kg
Lotus Oliva	0,035 kg
Acqua	0,600-0,700 l
Pomodorini	0,200 kg
Capperi	0,100 kg
Insalata	0,100 kg
Mozzarella	0,250 kg
Sale, Olio d'Oliva, origano	q.b.

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 9 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

60 min

lievitazione

40-45 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

25 min circa a 210-220°C
con vapore in proporzione
alle pezzature

25min

210°

Procedimento

Impastare Genumix, lievito, sale, Lotus Oliva e acqua. Poco prima della fine dell'impasto aggiungere i rimanenti ingredienti. Lasciare riposare per circa 60 minuti in una bacinella. Procedere alla pezzatura e formatura tipo Rustichello. Quindi lasciare lievitare per altri 40-45 minuti circa a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per 25 minuti a 210-220°C circa in base alla pezzatura.

GENUMIX

FARRO

PAGNOTTA DEL RE

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Farro	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,500-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 7 min in 2^a velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 500 g di pasta

45min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Pan del re (è possibile decorare con farina di farro). Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

CROCETTA

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Farro	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,000-6,500 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 8 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26°C	15 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C con vapore per una pezzatura di circa 80-100 g

20_{min}

220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura tipo Crocetta (se si desidera è possibile spolverare con farina di Farro). Quindi lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 20-22 minuti alla temperatura di 220°C.

FAGOTTINI

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Farro	1,000 kg
Lievito	0,030 kg
Sale	0,020 kg
Lotus Oliva	0,035 kg
Acqua	0,600-0,700 l
Pomodorini	0,200 kg
Funghi	0,100 kg
Insalata	0,100 kg
Mozzarella	0,250 kg
Sale, olio d'oliva, origano	q.b.

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 9 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26°C	30 min

lievitazione

45-50 minuti circa a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C con vapore in proporzione alla pezzatura

20_{min}

220°

Procedimento

Impastare Genumix, lievito, sale, Lotus Oliva e acqua. Poco prima della fine dell'impasto aggiungere i rimanenti ingredienti. Lasciare riposare per circa 30 minuti in una bacinella. Procedere alla pezzatura e formatura tipo Fagottino. Quindi lasciare lievitare per 45-50 minuti circa a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per 20-22 minuti a 220°C circa in base alla pezzatura.

GENUMIX CEREALI

BAGUETTE

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Cereali	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,800-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 7 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

35-45 min circa a 210-220°C
con vapore per 350 g di pasta

35min

210°



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Baguette. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 35-45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

CONTADINELLA

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Cereali	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Pan Più	0,350 kg
Acqua	5,800-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

22-25 min circa a 210-220°C
con vapore per 100 g di pasta

22 min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Contadinella. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 35-45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

CRACKER

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Cereali	0,700 kg
Farina 00 220 W	0,300 kg
Lievito	0,030 kg
Sale	0,020 kg
Lotus Oliva	0,080 kg
Acqua	0,500-0,550 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26°C

Riposo

20-30 min

lievitazione

60-70 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

12-15 min circa a 200-210°C
con vapore

12 min

200°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Formare e lasciare riposare la pasta per 20-30 minuti. Spianare l'impasto ad uno spessore di circa 2-3 millimetri. Ponetelo in teglie da 60x40cm, oleare e lasciare lievitare 60-70 minuti circa a 30°C. Passare con il bucasfoglia e salare a piacere. Quindi infornare e cuocere con vapore per circa 12-15 minuti alla temperatura di 200-210°C.

GENUMIX MAIS

RUOTA

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Mais	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,500-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 7 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 500 g di pasta

45min

210°



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Ruota. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

PANNOCCHIA

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Mais	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Pan Più	0,350 kg
Acqua	5,500-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 8 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-25 min circa a 210-220°C
con vapore per 80-100 g di pasta

20 min

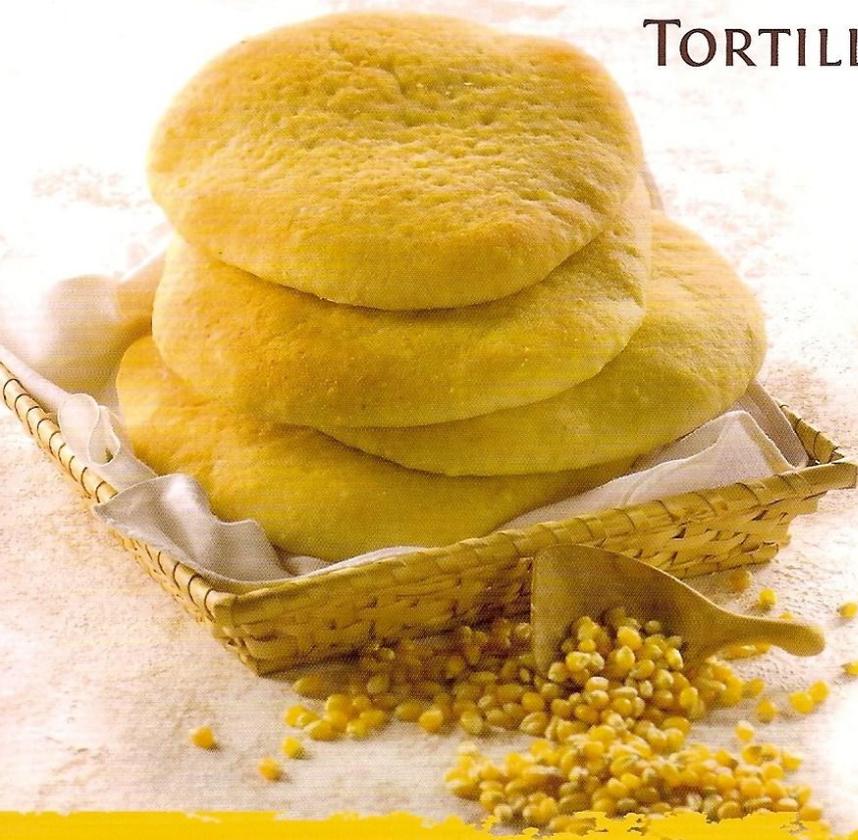
210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura tipo Pannocchia (se si desidera è possibile decorare con granella di mais). Quindi lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 20-25 minuti alla temperatura di 210-220°C.

TORTILLAS

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Mais	1,000 kg
Lievito	0,040 kg
Sale	0,020 kg
Lotus Oliva	0,050 kg
Acqua	0,550-0,600 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 10 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

25-26°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

30-40 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

6-8 min circa a 240-260°C
con vapore per 80-100 g di pasta

6 min

240°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura di palline, quindi stirare le pastelle ad uno spessore di 3-4 millimetri. Lasciar lievitare per 30-40 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 6-8 minuti alla temperatura di 240-260°C.

GENUMIX SEGALE

PAN DI SEGALE

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Segale	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,800-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 6 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

28°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

40-50 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

40-50 min circa a 210-220°C
con vapore per 500 g di pasta

40_{min}

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Pan di segale. Quindi lasciare lievitare per circa 40-50 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 40-50 minuti alla temperatura di 210-220°C, gli ultimi 10 minuti con valvola aperta.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

CARAMELLE

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Segale	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,800-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 6 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26-28°C	15 min

lievitazione

45-55 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

25 min circa a 220°C
con vapore per 100g di pasta

25 min

220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Caramelle (se si desidera è possibile spolverare con farina). Quindi lasciare lievitare per circa 45-55 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 25 minuti alla temperatura di 220°C, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

SCHIACCIATA TIROLESE

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Segale	1,000 kg
Lievito	0,030 kg
Sale	0,020 kg
Acqua	0,700 l
Speck a dadini	0,100 kg
Semi di finocchio	q.b.

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26-28°C	15 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C
con vapore per 80-100 g di pasta

20 min

220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati senza i semi di finocchio e lo speck e aggiungerli a fine impasto. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura in palline, quindi spianarle ad una altezza di 1 centimetro. Quindi lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 20-22 minuti alla temperatura di 220°C.

GENUMIX AVENA

CASERECCIO

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Avena	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,500-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 500 g di pasta

45 min

210°



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Casereccio. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

BANANINA

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Avena	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lotus Oliva	0,350 kg
Acqua	5,500-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 8 min in 2^a velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26°C	15 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C con vapore per una pezzatura di 80-100 g

20 min

220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura tipo Bananina (se si desidera è possibile decorare con fiocchi d'avena). Lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C. Quindi praticare piccoli tagli sulla superficie, infornare e cuocere con vapore per circa 20-22 minuti alla temperatura di 220°C.

SFOGLIATINA

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Avena	0,700 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,040 kg
Sale	0,020 kg
Acqua	0,550-0,600 l
Margarina per sfoglia	0,250 kg
Parmigiano grattugiato	0,100 kg

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 6 min in 2^a velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
24-26°C	10 min

lievitazione

40-50 minuti circa a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

12 min circa a 230°C con vapore in proporzione alla pezzatura di 80-100 g

12 min

230°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati tranne la margarina. Lasciare riposare la pasta per circa 10 minuti. Procedere facendo tre pieghe a tre tipo sfoglia con l'utilizzo della margarina per sfoglia (250 g su kg di pasta). Spianare quindi la pasta a 6-8 mm e spennellare leggermente con acqua. Distribuire sulla superficie in modo omogeneo del Parmigiano grattugiato. Arrotolare tipo girella nella dimensione desiderata. Tagliare e mettere su teglia. Quindi lasciar lievitare per 40-50 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 12 minuti alla temperatura di 230°C.

GENUMIX INTEGRALE

PAN CUORE

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Integrale	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,500-7,000 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 7 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

15-20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 500 g di pasta

45min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 15-20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Pan Cuore. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiti).

FILONCINO

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Integrale	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,500-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto 26°C Riposo 15 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C con vapore per una pezzatura di circa 80-100 g di pasta

20 min

220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura tipo Filoncino. Quindi lasciar lievitare per 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 20-22 minuti alla temperatura di 220°C.

GRISSINO ONDULATO

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Integrale	0,700 kg
Farina 00 220 W	0,300 kg
Lievito	0,040 kg
Sale	0,020 kg
Margarina per sfoglia	0,250 kg
Acqua	0,550 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 6 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto 24-26°C Riposo 10 min

lievitazione

40-50 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

12-15 min circa a 230°C con vapore

12 min

230°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati tranne la margarina. Lasciare riposare la pasta per circa 10 minuti. Procedere facendo tre pieghe a tre tipo sfoglia con l'utilizzo margarina per sfoglia (250 g su kg di pasta). Spianare la pasta a 6-8 mm, tagliare a strisce e disporle su teglie ondulate. Quindi lasciar lievitare per 40-50 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 12-15 minuti alla temperatura di 230°C.

GENUMIX CRUSCA

CRUSCHELLO

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Crusca	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,000-6,500 l

Tempi di impasto

3 min 1^a velocità - 8 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-28°C

Riposo

20 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

45 min circa a 210-220°C
con vapore per 300 g di pasta

45min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per 20 minuti. Procedere alla pezzatura ed alla formatura tipo Cruschello. Quindi lasciare lievitare per circa 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 45 minuti alla temperatura di 210-220°C, aprendo la valvola 10 minuti prima della fine della cottura.

PER TUTTE LE RICETTE: per l'utilizzo in ferma-lievitazione e congelamento è consigliabile aumentare di circa 0,5% la quantità di lievito impiegata, diminuire di circa 5-10% la quantità d'acqua e aggiungere il 3,5-4% di grasso (esempio: PanPiù).

FRUSTINO

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Crusca	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,000-6,500 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 8 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26-28°C	20 min

lievitazione

40-50 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-22 min circa a 220°C con vapore per una pezzatura di circa 80-100 g di pasta

20min

220°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 20 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura tipo Frustino. Quindi lasciar lievitare per 40-50 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 20-22 minuti alla temperatura di 220°C.

GRISSINO RUSTICO

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Crusca	1,000 kg
Lievito	0,030 kg
Sale	0,020 kg
Lotus Oliva	0,060 kg
Acqua	5,500-6,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 10 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto	Riposo
26°C	40-60 min

lievitazione

50-60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

18-20 min circa a 200-210°C con vapore

18min

200°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Formare con l'impasto un filone e spennellare la superficie con olio. Lasciare riposare la pasta per circa 40-60 minuti. Procedere alla stiratura del grissino. Quindi lasciar lievitare per altri 50-60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 18-20 minuti alla temperatura di 200-210°C.

GENUMIX HAMBURGER

HAMBURGER

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Hamburger	10,000 kg
Lievito	0,400 kg
PanPiù Extragreen	0,700 kg
Acqua	4,500 l

Tempi di impasto

4 min 1^a velocità - 8 min in 2^a velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

5-10 min

lievitazione

60 minuti circa a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

13 min circa a 240-250°C
con vapore per 70 g di pasta

13min

240°



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 5-10 minuti. Procedere alla pezzatura (70 g per hamburger e hot dog, 40 g per sandwich tondi e lunghi) e alla formatura tipo Hamburger (se si desidera è possibile decorare con semi di sesamo). Porre i pezzi formati su teglie e lasciar lievitare per 60 minuti circa a 30°C (gli hamburger vanno schiacciati dopo 5 minuti dalla formatura per non avere forme troppo rotonde). Quindi informare e cuocere con vapore per circa 13 minuti alla temperatura di 240-250°C.

MEDAGLIONI

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Hamburger	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,300 kg
Lotus Oliva	0,700 kg
Acqua	5,000 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto 25-26°C Riposo 15 min

lievitazione

60 minuti circa a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

15-18 min circa a 230°C con vapore per 60-80 g di pasta

15min

230°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e formatura tipo Medaglione. Quindi lasciare lievitare su teglie per 60 minuti circa a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 15-18 minuti alla temperatura di circa 230°C.

PITA AL ROSMARINO

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Hamburger	1,000 kg
Lievito	0,030 kg
PanPiù	0,070 kg
Acqua	0,550-0,600 l
Olio, sale e rosmarino	q.b.

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 7 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto 26°C Riposo 15 min

lievitazione

20+40 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

12-14 min circa a 230-240°C con vapore per 80-100 g di pasta

12min

230°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 15 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura desiderata tipo Filoncino. Lasciar lievitare per circa 20 minuti a 30°C. Prendere i filoncini, spianarli con le dita tipo focaccina, spennellare con olio la superficie e cospargere di sale e rosmarino. Rimettere a lievitare per altri 40 minuti circa. Quindi infornare e cuocere con vapore per circa 12-14 minuti alla temperatura di 230-240°C.

GENUMIX

TOAST

TOAST

Ricetta Tradizionale

Ingredienti

Genumix Toast	10,000 kg
Lievito	0,4-0,500 kg
PanPiù	0,400 kg
Acqua	4,800-5,000 l

Tempi di impasto

2 min 1ª velocità - 6 min in 2ª velocità in
impastatrice a spirale

Temperatura impasto

25-27°C

Riposo

10 min

lievitazione

50 minuti circa a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

40 min circa a 210°C
senza vapore per 500 g di pasta

40 min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 10 minuti. Procedere alla pezzatura e alla formatura. Quindi lasciar lievitare per circa 50 minuti a 30°C. Infornare e cuocere con vapore per circa 40 minuti alla temperatura di 210°C. N.b. per ottenere un'ottimale struttura della mollica si consiglia di fare una treccia a due.

PANFIORE

Ricetta Mignon



Ingredienti

Genumix Toast	7,000 kg
Farina 00 220 W	3,000 kg
Lievito	0,400 kg
PanPiù Extragreen	5,000-5,500 l
Acqua	q.b.
Semi di sesamo e papavero	

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 6 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26°C

Riposo

10-15 min

lievitazione

60 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

20-25 min circa a 210°C
senza vapore

20min

210°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 10-15 minuti. Formare delle palline. Disporre su una teglia una pallina e appoggiare intorno ad essa, a piacere, le rimanenti palline, creando una forma a fiore (se si desidera è possibile decorare con semi di sesamo e papavero). Quindi lasciar lievitare per circa 60 minuti a 30°C. Infornare e cuocere senza vapore per circa 20-25 minuti alla temperatura di circa 210°C.

PANETTONE GASTRONOMICO

Ricetta Sfizio



Ingredienti

Genumix Toast	1,000 kg
Lievito	0,040 kg
Margarina o Burro	0,250 kg
Tuorlo	0,100 kg
Acqua	0,350 l

Tempi di impasto

3 min 1ª velocità - 6 min in 2ª velocità in impastatrice a spirale

Temperatura impasto

26-27°C

Riposo

10 min

lievitazione

60-70 minuti a 30°C in cella U.R. 75-80% circa

Cottura

60 min circa a 180-200°C
senza vapore per 900 g di pasta
(nello stampo da kg del panettone milano)

60min

180°

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati. Lasciare riposare la pasta per circa 10 minuti. Procedere alla formatura e mettere negli appositi stampi. Quindi lasciar lievitare per circa 60-70 minuti a 30°C. Infornare e cuocere senza vapore per circa 60 minuti alla temperatura di 180-200°C.

NOME PRODOTTO	COD	FORMATO
GENUMIX CEREALI	2020	15 KG
GENUMIX CRUSCA	2021	15 KG
GENUMIX SEGALE	2022	15 KG
GENUMIX SOJA	2023	15 KG
GENUMIX INTEGRALE	2032	15 KG
GENUMIX TOAST	2024	15 KG
GENUMIX HAMBURGER	2028	15 KG
GENUMIX FARRO	2029	15 KG
GENUMIX MAIS	2033	15 KG
GENUMIX AVENA	2030	15 KG
GENUMIX SEMOLA GRANO DURO	2031	15 KG
GENUMIX PAN DI CAMPAGNA	2034	15 KG

TEMPERATURA IMPASTO

LA TEMPERATURA DELL'IMPASTO DEVE ESSERE COMPRESA FRA I 24°E I 28°C

Formula per ottenere la temperatura dell'impasto desiderata:

$(\text{TEMP. DELL'IMPASTO DESIDERATA X3}) - \text{TEMP. AMBIENTE} - \text{TEMP. FARINA} = \text{TEMP. ACQUA}$

esempio:

volendo ottenere un impasto a 25°C avendo:

temp. ambiente = 24°C e temp. farina = 18°C avremo:

$(25 \times 3) - 24 - 18 = 33^\circ\text{C}$

33° è la temperatura dell'acqua da utilizzare per ottenere un impasto a 25°C.

Per chi usa l'impastatrice a spirale, dal risultato ottenuto togliere 6°C.

Agivega[®]

Viale Santa Maria della Croce 12
26013 Crema (CR) - T. 0373 896.1

Per ulteriori informazioni contattate
il nostro servizio tecnico

