

NOSTRANO

al molino, al forno.

NOSTRANO



LIEVITO NATURALE ITALIANO



Il lievito naturale contenuto in NOSTRANO è creato da Italmill seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina. Si ottiene così un impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lactobacilli ottimale e che, una volta essiccato e macinato, conferisce al pane lunga conservazione, digeribilità e il tipico sapore di una volta.

VERSATILE E FACILE DA LAVORARE



NOSTRANO è un semilavorato completo: basta aggiungere l'acqua. Con la ricetta del Pane Nostrano Classico si possono ottenere sia pezzature piccole per ristoranti e catering che medie e grosse per tutti i panifici; Il tutto in modo semplice e pratico, con le sole mani, anche senza attrezzature.

POCO SALE... PER GUADAGNARE SALUTE

Contenuto di Sale Iodato (1%)

Il pane è una delle principali fonti di sale nella nostra alimentazione. I panificatori italiani, attraverso le principali Associazioni di categoria, hanno sottoscritto accordi con il Ministero della Salute per la riduzione progressiva del sale. Il NOSTRANO contiene il 50% di sale in meno: ciò significa contribuire ad abbassare il rischio di ipertensione e di patologie cardiovascolari collegate.



ITALMILL S.p.A.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologno (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
www.gruppomobe.eu
clienti@gruppomobe.eu

NOSTRANO

dal campo, al molino, al forno.

100% Seme Italiano
100% Territorio Italiano
50% di Sale in meno

www.panenostrano.it

azienda del
GRUPPOMOBE

100% Seme Italiano
100% Territorio Italiano
50% di Sale in meno

NOSTRANO

dal campo, al molino, al forno.



100% Seme Italiano
100% Territorio Italiano
50% di Sale in meno

PANE

dal campo,

SEMENTI E TERRITORIO ITALIANI

La COOP Giulio Bellini, nostra fornitrice, garantisce:

- Utilizzo esclusivo di sementi italiane, varietà Mieto o Bologna, conferite dagli agricoltori ogni anno.
- Coltivazione in Emilia Romagna nei territori del Delta del Po, vicini al parco faunistico.
- Conservazione a freddo del grano in maniera naturale in silos refrigerati.
- Utilizzo dell'alta temperatura per la disinfestazione del molino, senza uso di prodotti chimici.



FARINE RICCHE DI FIBRA

La farina di grano tenero tipo 1 e la farina di grano tenero integrale macinata a pietra, contenute in NOSTRANO, conferiscono il giusto apporto di fibra nell'alimentazione giornaliera, oltre a proteine, vitamine e sali minerali. Gli alimenti ricchi di fibra esercitano un effetto protettivo nei confronti di obesità, diabete e regolano le funzioni intestinali.



FARINE A QUALITÀ CONTROLLATA

Regione Emilia Romagna

Dalla semina del grano alla molitura delle farine, la filiera, aderendo ad uno specifico disciplinare, può utilizzare il marchio QC. Ecco lo standard qualitativo delle farine utilizzate nella produzione di NOSTRANO.

QC - Qualità Controllata è un marchio riconosciuto dall'Unione Europea, che identifica i prodotti realizzati utilizzando tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente.





100% Seme Italiano
100% Territorio Italiano
50% di Sale in meno

PANE NOSTRANO dal campo, al molino, al forno.



Processo Lavorativo



Pane "Nostrano Classico"

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 25°C	kg	7,000/8,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con 6 litri di acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.
Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.
Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.



Pane "Grande Pezzatura"

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 25°C	kg	5,000/5,500

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60/70'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.
Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.
Far lievitare per 60/70 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.



Ciabatta e Francesino

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 25°C	kg	7,500/8,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Riposo in mastello: 60'.
Pezzzatura e formatura: a piacere.
Lievitazione: 60'.
Cottura: 240°C per complessivi 30/35'.

Impastare il Mix NOSTRANO con 6 litri di acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi aggiungere gradualmente la rimanente acqua in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.
Dopo un riposo di 60 minuti, pezzare e formare a mano infarinando abbondantemente.
Far lievitare per 60 minuti e cuocere senza vapore a 240°C circa a valvola chiusa per 20 minuti, più ulteriori 10/15 minuti a valvola aperta.
NB. È possibile usare linee di produzione per pane ciabatta.



Cracker

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 15/18°C	kg	5,000
Olio Extra Vergine di Oliva	kg	1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Formatura: laminare e mettere in teglia; forare.
Riposo: 1 ora circa.
Formatura: ricavare delle strisce di pasta.
Lievitazione: 30'.
Cottura: 200°C, senza vapore per 15/17'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa. Senza riposo, formare delle pagnottelle da 400g circa, avvolgerle senza serrare troppo, ungerle, farle lievitare per 30/40' e laminare.
Mettere in teglia 60x40 cm unta e forare con il forapasta.
Far lievitare per circa un ora. Prima di infornare ricavare dei rombi con la rotella, spolverare con poco sale.
Cuocere senza vapore a 200°C circa per 15/17 minuti.



Grissino

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 10°C	kg	6,000
Olio Extra Vergine di Oliva	kg	1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Pezzzatura: filonare ed ungerle.
Riposo: 60/90' coperti.
Formatura: ricavare delle strisce di pasta.
Lievitazione: 30'.
Cottura: 200°C, con poco vapore per 15/17'.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 8/10 minuti circa.
Senza riposo, formare dei filoni a mano, ungerle il tavolo, appiattire i filoni, ungerli e coprirli con teli di nylon per circa 60/90'.
Con la raschia, ricavare delle strisce di pasta dal filone, rigirarle nel pan grattato, stiarle e stenderle in teglia. Far lievitare per circa 30'.
Cuocere con poco vapore a 200° per 15/17'.



Focaccia

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 15/17°C	kg	6,000
Olio Extra Vergine di Oliva	kg	0,200

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 6/7 min. II^a vel.
Riposo: 10/15'.
Formatura: stendere su teglia.
Lievitazione: 60/90' con salamoia.
Cottura: 240°C, senza vapore per 20'.

Salamoia - dose per 1 teglia 60x40 cm
Acqua kg 0,100
Olio Extra Vergine di Oliva kg 0,100
Sale kg 0,015

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 6/7 minuti circa.
Ricavare delle strisce di pasta, metterle in teglia, ungerle, far riposare per 10/15'.
Preparare la salamoia come da ricetta, stenderla sulle strisce di pasta e, con le dita, stampare la focaccia facendo rimanere i classici buchi. Far lievitare per circa 60/90'.
Cuocere senza vapore a 240°C per 18/20 minuti.



Pan Carrè

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 5°C	kg	5,000
Olio Extra Vergine di Oliva	kg	1,000

Tempo d'impasto (spirale): 5 min. I^a vel. - 8/10 min. II^a vel.
Pezzzatura: filonare.
Lievitazione: 60/90'.
Cottura: 240°C per 40' circa.

Impastare il Mix NOSTRANO con acqua in 1^a velocità per 5 minuti, quindi in 2^a velocità per 6/7 minuti circa, senza riposo. Filonare a macchina pezzi da 600 o 1200 g in base alla scatola. Schiacciare con cura il filone nel contenitore. Chiudere la scatola.
Far lievitare per circa 60/90'. Cuocere a 240°C per circa 40'.
Togliere subito il pan carrè dal contenitore dopo cotto.



Croissant

RICETTA INDICATIVA:

NOSTRANO Grano Tenero	kg	10,000
Acqua a 15/17°C	kg	5,500/6,000
Burro	kg	0,500
Mélange piatta	kg	3,000

Tempo d'impasto: 5 min. I^a vel. - 3 min. II^a vel.
Riposo: 10 min.
Sfogliatura: 1 piega a 3 e una a 4 con mélange piatta.
Lievitazione finale: 80' ca a 30°C con 80% umidità.
Cottura: 220°C per 15-18 min.

Impastare tutti gli ingredienti escludendo la mélange fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Far riposare l'impasto per 10 min. Sfolgiare l'impasto dando una piega a 3 e una a 4.
Formare i croissant e farli lievitare per circa 80 min. in cella a 30°C 80% di umidità. Infornare e cuocere per 15-18 min. a 220°C.

