

DOSI PER PANIFICARE

<u>PANE AL BURRO</u> Gr. 1000 farina 00 Gr. 300 burro Gr. 80 zucchero semolato Gr. 20 sale Gr. 50 lievito di birra Gr. 425 acqua a 28° Impastare con spirale, lievitare a 23°,interrompere e mettere in frigo per 3 ore .Interrompere nuovamente e conservare per tutta la notte in frigo Confezionare piccoli pani da gr. 50. Cuocere a 240°.	<u>PANE D I MAIS</u> Gr. 200 farina di mais giallo fine Gr. 100 farina di segale Gr. 200 farina 00 Gr. 30 lievito di birra Gr. 400 latte intero Gr. 50 uovo Gr. 10 zucchero Gr. 5 sale Gr. 20 crusca di frumento Impasto diretto ,lievitare, ritare e riposare per 30 minuti ,cuocere in forno a 180° per 30 minuti.	<u>PANE ALLA CAROTA</u> Gr. 500 farina 00 Gr. 30 lievito di birra Gr. 40 burro Gr. 200 carota grattata Gr.125 latte fresco Gr. 125 succo di carota Gr. 5 zucchero Gr. 50 semi di sesamo Impasto diretto ,lievitare in apposito stampo di legno infarinato con crusca. Cuocere in forno temperato a 180 °
<u>PANE ALLE ERBE</u> Gr. 400 farina ~ Gr. 100 farina di segale Gr. 30 lievito Gr. 50 burro Gr. 250 latte tiepido Gr. 5 zucchero Gr. 10 erbe fresche (basilico erba cipollina prezzemolo coriandolo) Impasto diretto ,lievitare per 20 minuti ,cuocere a 180 o per 30 minuti.	<u>PANE ALLE MANDORLE</u> Gr. 500 farina integrale Gr. 50 farina 00 Gr. 30 lievito di birra Gr. 80 mandorle tritate Gr. 30 miele ai fiori di acacia Gr. 30 burro Gr. 125 latte tiepido Gr. 125 acqua Gr. 50 uovo Gr. 3 -3 sale e zucchero Gr. 30 mandorle per decorare rosso d'uovo per penellare Impasto diretto, formare a piacimento ,decorare e penellare con rosso d'uovo, cuocere a 180 o per 25 minuti.	<u>PANE ALLE MELE</u> Gr. 300 farina integrale Gr. 100 tritello Gr. 100 farina 00 Gr. 30 lievito di birra Gr. 250 mele renette grattate Gr. 250 latte tiepido Gr. 3 zucchero Gr.5 sale Gr. 20 crusca di frumento Impasto diretto e cottura a 200 o

PAN CARRE' Gr. 30 tremolina Gr. 50 sale Gr. 20 zucchero Gr. 100 uova intere Gr. 1000 latte intero Gr. 2000 farina 00 Gr. 50 lievito di birra Gr. 200 burro Lievitare per 60 minuti a 23° Cuocere a 220 /230° per 45 minuti Da questa massa escono 3 stampi con coperchio da kI. 1100.	PANE INGLESE Gr. 1000 farina 00 Gr. 35 zucchero Gr. 20 sale Gr. 30 lievito di birra Gr. 50 burro Gr. 500 acqua Gr. 50 uovo Gr. 140 latte fresco Lievitare per 90 minuti a 23° Cuocere a 190° per 30 minuti . Da questo impasto escono 4 pani da 500 gr. E' possibile aggiungere uvetta sultanina	PASTA PER PIZZA Gr. 1500 farina 00 Gr. 45 sale Gr. 75 zucchero Gr. 75 lievito di birra Gr. 75 olio di oliva Gr. 500 acqua a 28° Gr. 500 latte fresco I Impasto diretto e morbido Lievitare per 60 minuti, Spezzare ,lievitare per 15 minuti e cuocere a 220°,
PANE AL FARRO Gr. 1800 farina 00 Gr. 1000 farina di farro Gr. 100 crusca di frumento Gr. 100 germe di grano macinato Gr. 60 sale Gr. 1 650 acqua a 28° Gr. 85 lievito di birra I Impastare per 5 minuti in prima velocità e per 3 minuti in seconda Riposare per 30 minuti I Formare pagnotte da 200 gr. Cuocere a 200° per 30 minuti.	FILONE DI PANE BIANCO I IMPASTO Gr. 1000 farina 00 Gr. 251 lievito di birra Gr. 500 acqua Impastare tutti gli ingredienti e riposare per 4 ore II IMPASTO Gr. 1000 farina Gr. 30 sale Gr. 30 zucchero Gr. 60 olio di oliva Gr. 500 acqua Impastare ed aggiungere alla biga ,riposare ,piegare e formare filoni da gr. 500 . Cuocere a 240° con 3 punti di umidità.	PANE RUSTICO FRANCESE Gr. 2500 farina 00 Gr. 1250 acqua a 28° Gr. 50 sale Gr. 40 lievito di birra Gr. 20 malto d'orzo Impastare per 10 minuti e riposare per 2 ore .Formare filoncini da gr. 100 l'uno .lievitare per 60 minuti e cuocere a 220°per 30 minuti.
FOCACCIA AL ROSMARINO Gr. 1000 farina 00 Gr. 30 sale Gr. 50 zucchero Gr. 50 lievito di birra Gr. 50 burro Gr. 80 rosmarino tritato Gr. 350 acqua Gr. 350 latte intero Impasto diretto e morbido .Riposare per 60 minuti .Sdraiare in teglia unta e bucare con l'apposita rotella .Cuocere a 220° Può essere variata con cipolle ,patate od altro.	PANE ALLA RICOTTA Gr. 1000 farina 00 Gr. 500 ricotta Gr. 140 uova intere Gr. 30 lievito di birra Gr. 30 olio di oliva extra Gr. 15 sale Gr. 30 zucchero Gr. 300 latte intero Impastare tutti gli ingredienti ,riposare per 10 minuti ,formare e cuocere a 180°per 20 minuti.	PANE BRIOCHE Gr. 750 farina 00 Gr. 250 farina forte (manitoba) Gr. 300 burro Gr. 300 tuorlo fresco Gr. 150 uova intere Gr. 30 saje Gr. 30 lievito Gr. 150 acqua a 28°