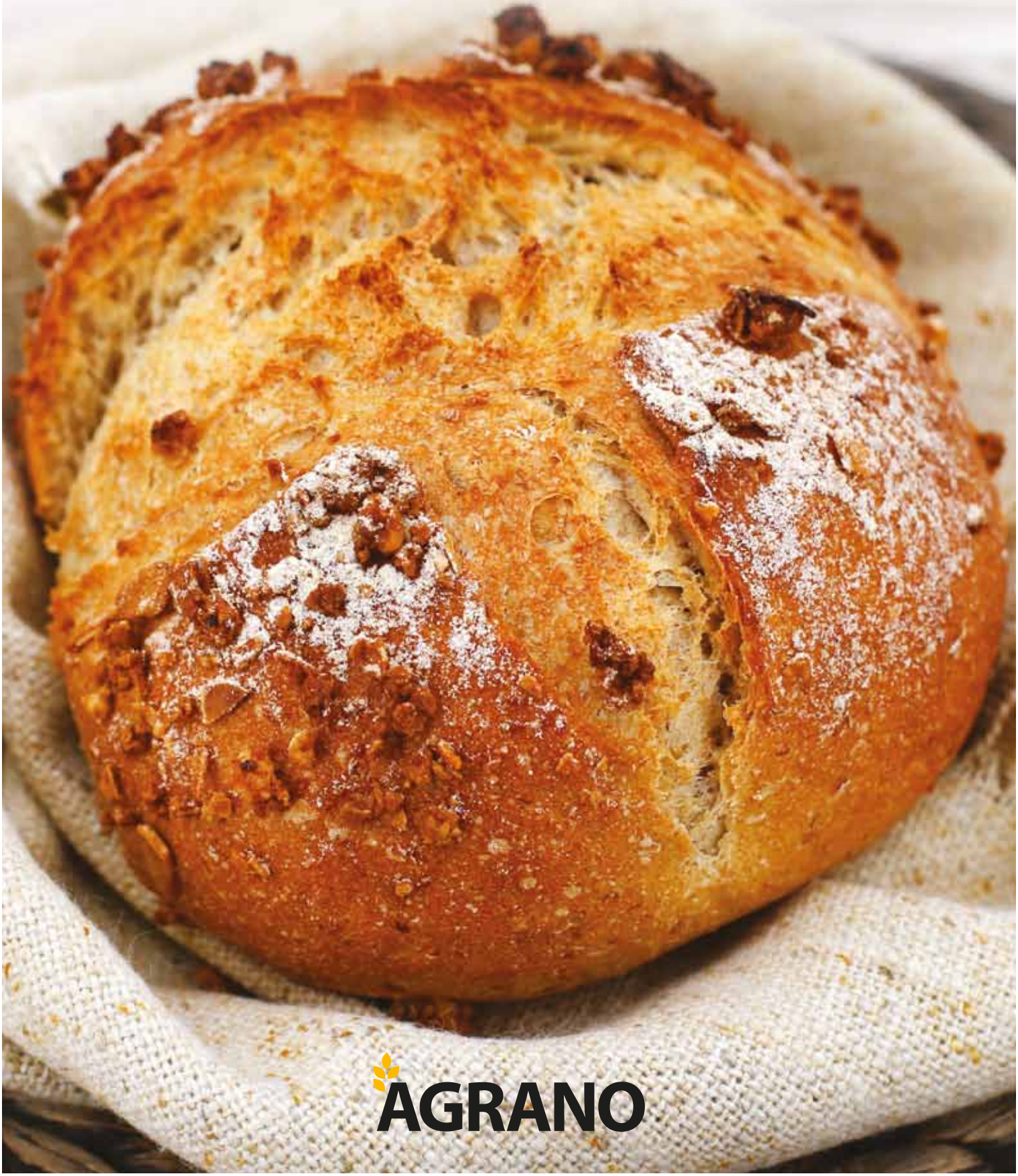
# Artisano

## UN NUOVO CONCETTO DI PANIFICAZIONE



AGRANO

# Artisano farro e Artisano avena

Prodotti **in pasta** innovativi,
rispettivamente con chicchi di farro e chicchi di avena,
pensati per rivoluzionare il concetto di panificazione.

Da aggiungere direttamente alla vostra farina
in fase di lavorazione.

Caratterizzano gli impasti con il sapore tipico
dell'avena o del farro.

Riproducono in modo gradevole la nota acida
del lievito naturale.

Per prodotti di panificazione friabili, dalla crosta fine,
dal profumo caratteristico
e con una migliore shelf-life.

AGRANO

# Bauletto Classico

## INGREDIENTI

4000 g farina tipo "0"
1250 g **ARTISANO FARRO** (oppure **ARTISANO AVENA**)*
2400 g acqua
60 g lievito di birra
80 g sale
40 g **GARANTA AGRANATURALE**

**Per caratterizzare ulteriormente il gusto del pane aumentare la quantità di Artisano.*

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale. Integrare il sale a metà lavorazione. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Riposo 15 minuti a temperatura ambiente. Formare e riporre in cella per 50-60 minuti a 30°C con il 75-80% di umidità. Decorare, incidere e infornare a 220°C con vapore. Il tempo di cottura varia in funzione della forma (es. per un filoncino da 250 g si consigliano 28-30 minuti)

prova anche

## RICETTA CON FARINA DI FARRO

2000 g farina di farro bianco
2000 g farina di farro integrale
1250 g **ARTISANO FARRO**
2450-2460 g acqua
60 g lievito di birra
80 g sale
40 g **GARANTA AGRANATURALE**

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale. Integrare il sale a metà lavorazione. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Riposo 25 minuti a temperatura ambiente. Formare e riporre in cella per 40-45 minuti a 30°C con il 75-80% di umidità. Decorare, incidere e infornare a 220°C con vapore. Il tempo di cottura varia in funzione della forma (es. per un filoncino da 250 g si consigliano 28-30 minuti)

# Focaccia

## INGREDIENTI

2000 g farina tipo "0"
170 g olio e.v.o.
25 g **GARANTA AGRANATURALE**
40 g sale
40 g malto
70 g lievito di birra
700 g **ARTISANO FARRO** (oppure **ARTISANO AVENA**)
1200 g acqua

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale e l'olio. Integrare sale e olio a metà lavorazione. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Riposo 15-20 minuti a temperatura ambiente. Formare delle pagnottelle da 1300 g per teglie 60x40 cm (o 300 g per teglia tonda Ø 24 cm). Adagiare l'impasto nelle teglie unte e porre in cella per 20 minuti circa. Uniformare l'impasto sulla teglia e lasciar riposare nuovamente in cella per 20 minuti. Terminare di uniformare l'impasto sulla teglia e mettere in cella per 30 minuti. Lasciare a temperatura ambiente per circa 20 minuti, finché l'impasto non sarà asciutto. Premere con i polpastrelli e cospargere di salamoia. Infornare a 250°C per 15 minuti.

# Grissini

## INGREDIENTI

2000 g farina tipo "0"
20 g olio e.v.o.
10 g zucchero
40 g sale
20 g **GARANTA AGRANATURALE**
700 g **ARTISANO AVENA** (oppure **ARTISANO FARRO**)
40 g lievito di birra
1250 g acqua

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale e l'olio. Integrare sale e olio a metà lavorazione. Lavorare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Formare dei filoni e depositarli su un'asse e ungerli. Lasciar riposare a temperatura ambiente fino al raddoppio del loro volume (60-90 min. circa). Porzionare i filoni ricavando dei grissini stirati. Riposo 15 minuti a temperatura ambiente. Infornare per circa 15 min. a 220°C con vapore.

# Crackers

## INGREDIENTI

2000 g farina debole
240 g olio e.v.o.
40 g sale
20 g **GARANTA AGRANATURALE**
60 g lievito di birra
700 g **ARTISANO AVENA** (oppure **ARTISANO FARRO**)
1000 g acqua

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, eccetto il sale e l'olio. Integrare sale e olio a metà lavorazione. Riposo 10 minuti a temperatura ambiente. Formare palle da 400 g per teglie 40x60 cm. Lasciar lievitare 1 ora a 28°C. Stendere in sfogliatrice ad uno spessore di 2 mm circa. Pennellare con salamoia e aromatizzare a piacere la superficie. Bucherellare e tagliare in quadrotti. Infornare a 220°C per 7-8 minuti.

duetto
ARTISANO +
READY CROI

# Fagottini

## INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| 300 g | **ARTISANO FARRO** (oppure **ARTISANO AVENA**) |
| 2000 g | **READY CROI** |
| 60 g | lievito di birra |
| 750 g | acqua |
| 300 g | burro per sfogliare (dose per ogni kg di impasto) |

## PROCEDIMENTO

Impastare il Ready Croi e l'Artisano con il lievito e l'acqua per 10-12 min. (con spirale o impastatrice tuffante). Lasciar riposare per 15 min. a temperatura ambiente (20-22°C). Stendere l'impasto e posizionare al centro il foglio di burro. Dare 3 pieghe a 3 oppure 1 piega a 3 e 1 piega a 4 o come d'abitudine*. Tirare la pasta dello spessore di 3 mm. Tagliare, formare e mettere sulle teglie a lievitare per 80-90 min. a 28-30°C con umidità. Lucidare con uova e cuocere a 180°C per 18-20 min. ed aprire la valvola gli ultimi min. di cottura.

*per un effetto striato in superficie (come in foto): dopo aver dato le pieghe, tagliare delle strisce di impasto e porle al di sopra in senso verticale. Tirare la pasta dello spessore di 3 mm. Tagliare, formare e proseguire come da procedimento sopra indicato.

duetto
ARTISANO +
READY CROI

# Nuvola

## INGREDIENTI

2000 g **READY CROI**
300 g uova
450 g latte
60 g lievito di birra
300 g burro morbido
20 g **AROMA VANIGLIA**
600 g **ARTISANO AVENA** (oppure **ARTISANO FARRO**)

## PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per 10-12 min. con spirale o impastatrice tuffante (aggiungere il latte gradualmente). Aggiungere il burro morbido e impastare per altri 4-5 min. Lasciar riposare per 10 min. a temperatura ambiente (20-22°C) coperto con un canovaccio. Spezzare, arrotolare e formare le Nuvole. Riporre sulle teglie e mettere a lievitare per 120 min. a 25°C con umidità. Cuocere a 170°C per 10-12 min. aprendo la valvola gli ultimi minuti di cottura. Una volta raffreddate farcire a piacere e decorare.

duetto
ARTISANO +
CRE-S

# Pizza in pala

## INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| 1000 g | **CRE-S** |
| 30 g | **LIEVITO NATURALE** |
| 80 g | olio e.v.o. |
| 7 g | lievito di birra |
| 700 g | acqua |
| 250 g | **ARTISANO AVENA** (oppure **ARTISANO FARRO**) |

## PROCEDIMENTO

Impastare bene il tutto per ottenere un impasto liscio, integrando l'acqua a filo. Riposo 40 minuti a temperatura ambiente in un recipiente leggermente unto.
Capovolgere il mastello sul tavolo leggermente infarinato. Formare delle pagnotte oblunghe, depositarle nelle apposite casse e riporre in frigorifero per 13-14 ore. Far prendere temperatura ambiente e spianarle a forma di pinsa e infornare a 270°C per 4-5 minuti.

ricetta innovativa

# Pane a fermentazione controllata

## INGREDIENTI

2000 g farina tipo "2"
1600 g acqua
40 g sale
620 g **ARTISANO AVENA** (oppure **ARTISANO FARRO**)
20 g lievito di birra
10 g **GARANTA AGRANATURALE**

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti, eccetto il sale, avendo cura di integrare l'acqua a filo. A metà lavorazione aggiungere il sale. Lasciar puntare l'impasto ottenuto per 30 minuti a temperatura ambiente. Dare una piega a 4 e mettere in frigorifero a +4°C per 12-13 ore. Trascorso questo tempo, lasciare l'impasto per 50-60 minuti circa a temperatura ambiente.
Formare senza degassare. Lasciar lievitare 40-45 minuti a 27-28°C. Infornare per 35-40 minuti a 235°C, abbassando gradualmente la temperatura fino a 200°C.

ricetta innovativa

# Ad Honorem

IL PANE DI UN TEMPO

## INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| 2000 g | farina forte |
| 1400 g | acqua |
| 30 g | sale |
| 500 g | **ARTISANO FARRO** (oppure **ARTISANO AVENA**) |
| 10 g | lievito di birra |
| 10 g | **GARANTA AGRANATURALE** |

## PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice con spirale per 5 minuti. L'impasto deve rimanere grezzo.
Porlo in una cassa leggermente unta e lasciar riposare 1 ora. Dare una piega a quattro e lasciar riposare per 16 ore a 14°C costanti. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 15-20 min. Formare senza degassare.
Far lievitare per 30 minuti e lasciar riposare 15 minuti a temperatura ambiente. Infornare a 220°C per circa 30 minuti.

ricetta innovativa

# Pane in camicia

## INGREDIENTI

1000 g farina tipo "1"
800 g acqua
22 g sale
20 g miele
25 g lievito di birra
300 g **ARTISANO FARRO** (oppure **ARTISANO AVENA)**
10 g **GARANTA AGRANATURALE**

## PROCEDIMENTO

Impastare il 60% di acqua con farina e Artisano. Riposo 40-50 minuti a temperatura ambiente (autolisi). Aggiungere sale, miele e lievito. Incordare bene l'impasto. Togliere un pezzetto di impasto per incamiciare successivamente il pane e aggiungere la restante acqua finché l'impasto non sarà liscio. Riposo 50 minuti. Formare delle pagnotte. Stendere il precedente pezzo d'impasto tenuto per la camicia a circa 4 mm e incamiciare le pagnotte. Lasciar riposare 30 minuti, incidere a croce e infornare con vapore per 45 minuti a 220°C.

ricetta innovativa

# Pan-mela

## INGREDIENTI

600 g farina tipo "0"
130 g semola di grano duro
450 g latte
30 g lievito di birra
210 g **ARTISANO AVENA** (oppure **ARTISANO FARRO)**
50 g burro
30 g zucchero
15 g sale
10 g **GARANTA AGRANATURALE**

## PROCEDIMENTO

Impastare tutto, eccetto il burro da integrare a metà lavorazione. Quando l'impasto sarà liscio, lasciar riposare 20 minuti. Formare a pallina da 30 g circa*.
Lievitazione 50 minuti a 28°C con 75-80% di umidità. Bucare dieci minuti prima della cottura il centro della pallina e infornare con vapore a 200°C per 20 minuti. Nel frattempo preparare i piccioli con dell'impasto, da inserire post cottura come decorazione.

* Per la versione colorata, prevedere del colorante tra gli ingredienti e usare l'impasto colorato per incamiciare le palline.

# Artisano

## UN NUOVO CONCETTO DI PANIFICAZIONE

OM668

AGRANO

MARTIN BRAUN GRUPPE

**CRESCO S.p.A.**
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it