



◆
**MIX
PIZZA E PANE**
.....
*linea
Senza Glutine*

ORO
Free

Caratteristiche specifiche: Preparato dietetico per **pizza e pane senza glutine**. Facile da adoperare, garantisce una **pizza con buona alveolatura**, soffice, morbida e con un gusto paragonabile a quello di una pizza realizzata con la farina di grano tenero. Ideale anche per pane, senza nessuna rinuncia al **gusto**. Si presta con facilità sia alla preparazione di **pizza alla pala** che non si strappa e lievita con facilità e anche per la **pizza in teglia**. Ottimo il risultato ottenibile con il pane.

Ingredienti: Amido di mais, germe di mais, farina di riso, proteine di soia, fibra vegetale, fecola di patate, pasta acida di saraceno, addensante: E464, E460, E412, zucchero, sale.

Risultato finale: Il preparato per **pizza e pane** è prodotto con materie prime **naturalmente senza glutine e pasta acida** per ottenere **gustose ed ottime pizze senza NESSUNA RINUNCIA al gusto**.

Ricetta base per pizza in teglia con impastatrice:

Ingredienti: 1 kg **mix per pizza e pane**, 1,030 kg di **acqua**, 60 g di **lievito di birra fresco** (oppure 20 g di lievito di birra secco) con temperatura ambiente tra i 25/26°C, 70 g **olio extravergine d'oliva**

Procedimento: Aggiungere l'acqua e il lievito nell'impastatrice, far girare per 1 minuto e aggiungere il mix per pizza e pane. Impastare per 5 minuti con impastatrice a spirale (lenta) o piccolo robot da cucina. Far riposare l'impasto direttamente nell'impastatrice per 5 minuti; aggiungere l'olio ed impastare per meno di 1 minuto. Bagnarsi le mani con olio, prelevare l'impasto dall'impastatrice e formare i panetti della pezzatura desiderata (7 panetti da 280 g per teglie da 28 cm). Stendere direttamente nelle teglie già oleate e coprirle con pellicola trasparente, quindi far lievitare per circa 50-60 minuti a temperatura ambiente di circa 25/26°C. Per ottenere una focaccia, cuocere in forno elettrico/legna a 250/260°C per 10/15 minuti. Per la pizza, prima della lievitazione condisci solo con il pomodoro, far lievitare, terminare la farcitura e cuocere a 280/300°C fino a cottura desiderata. Puoi anche precuocere la base senza condimento per circa 2 minuti a 280°C, metterla in frigo e quando richiesta condirla e cuocerla in forno alla temperatura di 280/300°C fino a cottura desiderata.

Per la realizzazione di un prodotto perfetto se prepari l'impasto a mano aggiungi ad 1 Kg di mix per pizza e pane 1 litro di acqua.

Ricetta base per pane con impastatrice:

Ingredienti: 1 kg **mix per pizza e pane**, 1,030 kg di **acqua**, 60 g di **lievito di birra fresco** (oppure 20 g di lievito di birra secco) con temperatura ambiente tra i 25/26°C, 70 g **olio extravergine d'oliva**

Procedimento: Aggiungere l'acqua ed il lievito nell'impastatrice, far girare per 1 minuto ed aggiungere il mix per pizza e pane. Impastare per 5 minuti con impastatrice a spirale (lenta) o piccolo robot da cucina. Far riposare l'impasto direttamente nell'impastatrice per 5 minuti; aggiungere l'olio ed impastare per meno di 1 minuto. Bagnarsi le mani con olio, prelevare l'impasto dall'impastatrice e formare i filoni o panini della pezzatura desiderata, mettendoli direttamente già negli stampi di cottura, chiudendo bene con pellicola trasparente. Quindi far lievitare per circa 50-60 minuti a temperatura ambiente di circa 25/26°C. Cuocere in forno elettrico/legna a 220/250°C per 15/20 minuti fino a doratura desiderata.

Ottimi risultati anche con macchine del pane casalinghe, **pane tipo bauletto**.

Per la realizzazione di un prodotto perfetto se prepari l'impasto a mano aggiungi ad 1 Kg di mix per pizza e pane 1 litro di acqua.



Prodotto e confezionato nello stabilimento di: Via San Nicola a Trignano, 16, 83031 Ariano Irpino (Av) autorizzato dal MINISTERO DELLA SALUTE per la produzione dietetica dei prodotti senza glutin

Sistema di gestione qualità **UNI EN ISO 9001: 2008** - Certificato **CERTIQUALITY No. 696**

Il **servizio tecnico** per info ulteriori è disponibile al numero **0825 448241 • info@molinovigevano.com**

Molino Vigevano • Via Pietro Grocco 917/919, Mortara (PV) • Tel. 0384 298479 • www.molinovigevano.com