

Insieme  
per passione

Agivega® 

Miscele per  
Panificazione

## POM FRISCH

La sofficità delle patate in ogni morso



**Agivega** presenta una **nuova miscela per panificazione con fiocchi di patate** per realizzare pani e focacce soffici e golosi!

## Caratteristiche

- ✓ **Gusto caratteristico e delicato**
- ✓ **Eccellente sofficità**
- ✓ **Colore dorato**
- ✓ Ideale da utilizzare con **farina di grano tenero**, ancora più caratterizzato se utilizzato con **farina di grano duro**, per un colore più carico, una crosta più croccante e un gusto più intenso!
- ✓ **Utilizzo al 33%** (esempio: 1 kg di farina + ½ kg di Pom Frisch)
- ✓ **Versatilità:** utilizzabile per tante ricette applicative diverse
- ✓ **Ottima lavorabilità**
- ✓ Con **fiocchi di patate**

## Ricette indicative

### Filone alle patate



#### INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

<b>Pom Frisch</b>	<b>1000 g</b>	Versare tutti gli ingredienti in impastatrice con 1800 g di acqua in ricetta ed avviare in prima velocità; quando l'impasto si sarà formato, inserire la seconda velocità e far incorporare a filo i restanti 600 g di acqua. Totale tempo di impasto: 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità. Porre l'impasto sul banco e lasciarlo riposare, coperto con un telo di plastica, per circa 20 minuti. Subito dopo, spezzare in pezzi da 500 g e filonare a mano; tagliare i filoni a lievitare a faccia in giù su tavole o teli ben infarinati per circa 40 minuti in cella (temperatura 28°C e umidità 80%). Tagliare il filone con un taglio centrale ed infornare. <b>FORNO STATICO:</b> infornare a 240°C con iniezione di vapore ed abbassare subito dopo a 200°C cuocendo a caduta. Tempo totale di cottura 40 minuti. Per un prodotto più asciutto è possibile prolungare la cottura di 10 minuti con valvola aperta.
Farina grano tenero W280/300	2000 g	
Sale	40 g	
Lievito compresso	80 g	
Acqua	2400 g	



Per tutte le ricette: in fermalievitazione ridurre il dosaggio del lievito a 10/15 g per kg di farina. Limitare il primo riposo a 10 minuti, quindi procedere con spezzatura e formatura. I pezzi ottenuti dovranno essere immediatamente trasferiti in cella di fermalievitazione.



## Focaccia alle patate



INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

<b>Pom Frisch</b>	<b>1000 g</b>	Versare tutti gli ingredienti in impastatrice con 1800 g di acqua della ricetta ed avviare in prima velocità; quando l'impasto si sarà formato, inserire la seconda velocità e far incorporare a filo i restanti 800 g di acqua. Totale tempo di impasto: 4 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità. Porre l'impasto sul banco e lasciarlo riposare, coperto con un telo di plastica, per circa 20 minuti. Subito dopo, spezzare del peso desiderato, formare delle palline e porre in teglie ben oleate per una prima lievitazione di circa 60 minuti in cella (temperatura 28°C e umidità 80%). Stendere quindi le focacce, cospargerle di olio e porle nuovamente a lievitare in cella per altri 50/60 minuti circa. Prima della cottura, condire a piacere le focacce e cospargere nuovamente di olio. <b>FORNO STATICO:</b> cuocere a 230°C con iniezione di vapore per circa 20 minuti o fino alla doratura desiderata. <b>FORNO VENTILATO:</b> abbassare la temperatura di 20/30°C rispetto al forno statico.
Farina grano tenero W280/300	2000 g	
Sale	40 g	
Lievito compresso	80 g	
Acqua	2600 g	

## Panino hamburger alle patate



INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE



<b>Pom Frisch</b>	<b>500 g</b>	Versare tutti gli ingredienti in impastatrice tranne il Panpiù Extragreen e avviare in prima velocità; quando l'impasto si sarà formato inserire il Panpiù Extragreen ed avviare la seconda velocità. Tempi di impasto: 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità. Quando l'impasto sarà pronto, porlo sul banco e lasciarlo riposare per circa 10 minuti. Al termine del riposo spezzare l'impasto in pezzature da 100 grammi, arrotondare e posizionare su teglie. È possibile decorare i panini con lo stesso <b>Pom Frisch</b> spolverando il panino con la miscela prima della lievitazione. Far lievitare in cella a 30°C con umidità dell'80% per circa 1 ora. <b>FORNO STATICO:</b> cuocere con iniezione di vapore a 230°C per circa 18 minuti. <b>FORNO VENTILATO:</b> cuocere con iniezione di vapore a 200°C per circa 18 minuti.
Farina grano tenero W220/240	1000 g	
Zucchero	50 g	
Sale	20 g	
Lievito compresso	40 g	
Panpiù Extragreen	50 g	
Acqua	1000 g	



Insieme  
per passione



## POM FRISCH

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Dose di utilizzo	Processo indicato
10261443	<b>Pom Frisch</b>	Miscela per panificazione con fiocchi di patate per realizzare pani e focacce soffici e golosi.	15 kg	33%	 



PROCESSO  
DIRETTO



PROCESSO  
FERMALIEVITAZIONE\*

\*come da indicazioni nella ricetta applicativa.