Insieme per passione



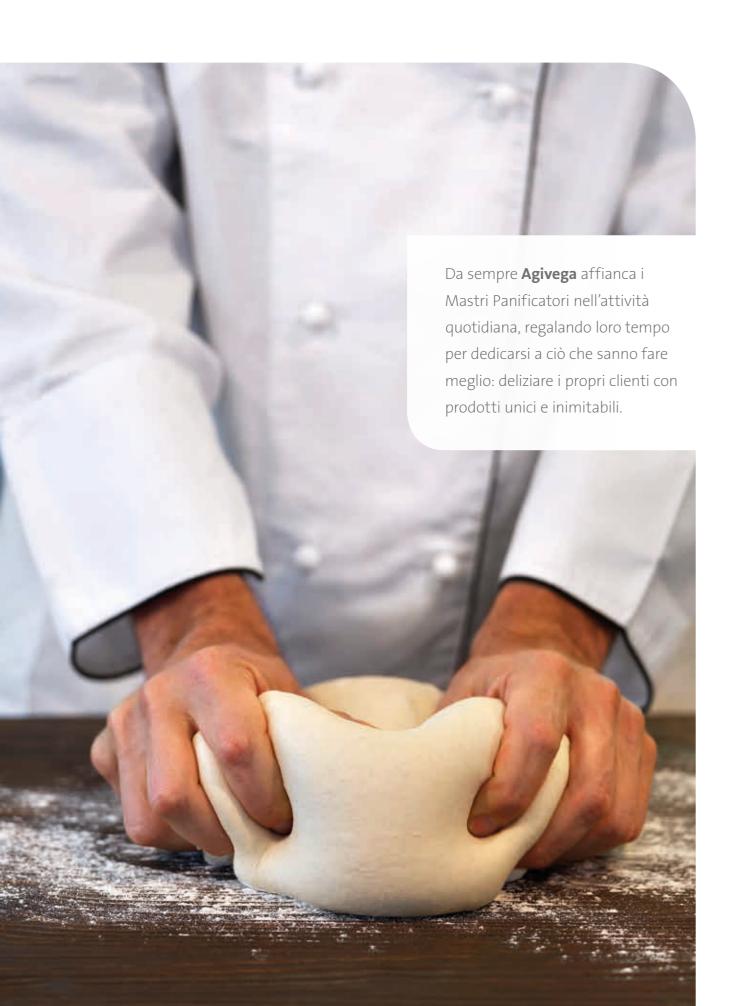
Miscele con Lievito Naturale

GENUMIX FOCACCIA

Naturale per tradizione, unico per innovazione







Naturali per tradizione e unici per innovazione, i Genumix nascono dall'unione della tradizione del lievito madre Genuit con farine selezionate e bilanciate.

Grazie alla presenza di lievito madre, alla qualità delle farine e alla ricchezza degli altri ingredienti, i Genumix garantiscono prodotti dal gusto unico e caratteristico.

Dalla tradizione e dalla tecnologia Agivega nasce **GENUMIX FOCACCIA** un prodotto innovativo e completo, con lievito madre, che permette di realizzare la classica **focaccia romana, la focaccia genovese, la pizza e tante altre specialità**.

Utilizzabile in tutti i metodi produttivi, è ideale nel metodo diretto e garantisce in tempi brevi una focaccia romana golosa e fragrante!





Caratteristiche del prodotto

Genumix Focaccia è una miscela a base di lievito naturale specifico per focaccia romana, ideale anche per focaccia genovese, pizza al piatto e tante altre specialità.



Eccellente **GUSTO** ed elevata **SOLUBILITÀ** del prodotto finito, che rimane **FRAGRANTE A LUNGO!**



Metodo produttivo **DIRETTO**e **INDIRETTO**. La possibilità di
realizzare un prodotto finito goloso
e fragrante in **TEMPI BREVI!**



Con **LIEVITO MADRE**. Sapore, fragranza, aroma e conservabilità tipici



PERSONALIZZABILE con **FARINE DIVERSE**, come farina di grano duro, farina di tipo 1 o farina di tipo 2



ETICHETTA DEL PRODOTTO FINITO "PULITA", senza additivi
da dichiarare nel cartellino
del prodotto finito



VERSATILITÀ: permette di realizzare un'**AMPIA VARIETÀ** di prodotti finiti dal gusto inimitabile, e di sviluppare anche ricette applicative sulla base delle esigenze del cliente



Uso MISCELA 50%



SENZA SALE



Facilità d'uso con la GARANZIA DI ELEVATA QUALITÀ NEL RISULTATO



La tradizione del lievito naturale

La tradizione del lievito naturale Agivega nasce più di trent'anni fa quando, impastando gli stessi ingredienti utilizzati dal mastro fornaio, è stata preparata la prima "madre", avvolta e legata nei classici canovacci di tela. Ancora oggi Agivega prosegue la tradizionale lavorazione con la "madre" avvolta e legata in un canovaccio di tela, secondo l'antico metodo dei rinfreschi.

Così ottenuto, il lievito naturale Agivega conserva tutte le proprietà tecniche e organolettiche e permette a Genumix Focaccia di apportare ai prodotti le caratteristiche tipiche: gusto, fragranza, aroma, freschezza e conservabilità.

Genumix Focaccia: la confezione

Genumix Focaccia è confezionato in un pratico sacchetto da 5 kg, adatto per ogni realtà e necessità produttiva.



CONFEZIONE
PICCOLA!
Sacco da
5 kg









Focaccia romana - Metodo diretto

INGREDIENTI IMPASTO PESO Genumix Focaccia 2500 g Farina 240 W 2500 g Sale 125 g Olio di oliva 300 g Lievito compresso 150 g Acqua fredda 3700/4000 g

PESO PREPARAZIONE

2500 g Impastare tutti gli ingredienti con 3000 g di acqua (60% sul totale farine) 2500 g in impastatrice a spirale. Una volta formatasi bene la maglia glutinica, aggiungere l'acqua rimanente (700/1000 g) poco alla volta, fino a completo assorbimento.

250/260°C 9/11 min.

220/230°C 9/11 min.

TEMPI DI IMPASTO INDICATIVI PER IMPASTATRICE A SPIRALE: 4 MINUTI IN PRIMA VELOCITÀ + 9/10 MINUTI IN SECONDA VELOCITÀ.

3700/4000 g Temperatura finale impasto: 25/26°C.

Far riposare l'impasto in un mastello oliato per circa 60 minuti alla temperatura di 28/30°C.

Formare poi dei filoni da circa 400 g e posizionarli su assi o teli precedentemente ben infarinati. Ricoprire i filoni con un filo di olio e far riposare per altri 60-70 minuti in cella di lievitazione alla temperatura di 28/30°C e umidità del 75% (è possibile far lievitare il prodotto anche in ambiente coperto con un telo di plastica. I tempi di lievitazione in questo caso variano a seconda della temperatura presente nel laboratorio).

Schiacciare quindi i filoni con le dita portandoli alla classica forma della focaccia romana e spennellare con olio e sale per la focaccia bianca, oppure con salsa di pomodoro per la pizza. Si può infornare direttamente oppure lasciare il prodotto ancora in lievitazione per un massimo di 30 minuti (in questo caso è opportuno schiacciare leggermente la focaccia con le dita prima di infornarla).

COTTURA:

FORNO STATICO (consigliato): infornare a 250/260°C per circa 9-11 minuti per ottenere una cottura completa della focaccia. Per la pizza a metà cottura togliere la base dal forno e farcirla con mozzarella ed altri ingredienti a piacere, terminare poi la cottura.

Per ottenere delle focacce o basi pizza precotte cuocere il prodotto per circa 5-7 minuti, togliere dal forno, lasciare raffreddare qualche minuto e quindi abbattere. Per rigenerare il prodotto sarà sufficiente cuocere il prodotto congelato per 5-7 minuti sempre alla temperatura di 250/260°C (per rigenerare è possibile utilizzare il forno ventilato abbassando la temperatura di 20/30°C rispetto al forno statico).

FORNO VENTILATO: infornare su teglie precedentemente oliate e utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.

Focaccia romana - Metodo indiretto

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE	250/260°C 9-11 min. 220/230°C 9-11 min.
Genumix Focaccia Farina 380/420 W Sale Olio di oliva Lievito compresso Acqua fredda	2500 g 125 g 300 g 50 g	Impastare tutti gli ingredienti, con 3000 nell'impastatrice a spirale. Una volta for aggiungere l'acqua rimanente (750 g) assorbimento. TEMPI DI IMPASTO INDICATIVI PER IMPAPRIMA VELOCITÀ + 9/10 MINUTI IN SECTEMPERATURE TIMPASTO: 25/26°C.	ormatasi bene la maglia glutinica, poco alla volta, fino a completo ASTATRICE A SPIRALE: 4 MINUTI IN

Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente in un mastello oliato per circa 30 minuti coperto da un telo di plastica. Posizionarlo successivamente in cella frigorifera a 4°C.

Il giorno successivo togliere dalla cella frigorifera e farlo lievitare per circa 90-120 minuti a 26/28°C.

Formare poi dei filoni da circa 400 g e posizionarli su assi o teli precedentemente ben infarinati.

Ricoprire i filoni con un filo d'olio e far lievitare in cella per 75-90 minuti a 28/30°C e 80% di umidità (è possibile far lievitare il prodotto anche in ambiente coperto con un telo di plastica. I tempi di lievitazione in questo caso variano a seconda della temperatura presente nel laboratorio).

Schiacciare i filoni con le dita dando la forma classica della focaccia romana, spennellare con olio e sale per la focaccia bianca, oppure con salsa di pomodoro per la pizza romana. E' possibile infornare direttamente oppure lasciare il prodotto ancora in lievitazione per un massimo di 30 minuti (in questo caso schiacciare ancora leggermente la focaccia con le dita prima di infornarla).

COTTURA:

FORNO STATICO (consigliato): infornare a 250/260°C per circa 9-11 minuti per ottenere una cottura completa della focaccia. Per la pizza a metà cottura togliere la base dal forno e farcirla con mozzarella ed altri ingredienti a piacere, terminare poi la cottura.

Per ottenere delle focacce o basi pizza precotte cuocere il prodotto per circa 5-7 minuti, togliere dal forno, lasciare raffreddare qualche minuto e quindi abbattere. Per rigenerare il prodotto sarà sufficiente cuocere il prodotto congelato per 5-7 minuti sempre alla temperatura di 250/260°C (per rigenerare è possibile utilizzare il forno ventilato abbassando la temperatura di 20/30°C rispetto al forno statico).

FORNO VENTILATO: infornare su teglie precedentemente oliate e utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassando la temperatura del forno di 20/30°C.





Focaccia genovese

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE	230°C	18/20 min.	200/210°C 17/19 min.		
Genumix Focaccia Farina 240 W Sale Acqua 2750 Panpiù Extragreen Olio di oliva Lievito compresso	2500 g 2500 g 100 g /3000 g 250 g 150 g	prima velocità e 9-10 minuti in seconda velocità. Temperatura finale impasto: 25/26°C. Far riposare l'impasto 10 minuti in ambiente coperto con un telo di plastica. Spezzare e filonare pezzi da 1000/1100 g di impasto e porli su una teglia 60x40 cm precedentemente ben oliata. Spennellare la superficie con un po'					
INGREDIENTI EMULSIONE		la superficie con l'emulsione precedentemente preparata e bucare la focaccia con i polpastrelli delle dita dando la classica forma della focaccia genovese. Far lievitare per 60-90 minuti a 30°C e 80% di umidità.					
(per una teglia 60x40)	PESO	COTTURA:					
Acqua Olio di oliva Sale	100 g 100 g 15 g	FORNO STATICO: 230°C per circa 18/20 min FORNO VENTILATO: 20/30°C in meno del fo Due minuti prima di sfornare si consiglia focaccia nella stessa teglia, e di terminare cottura rigirare la focaccia nella posizione o	orno sta di aprir e la co	re la valv ttura. Ur	ola e di girare la		



Pizza al piatto - Tradizionale o Gourmet

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE	300/310°C 3 min.ca.
Genumix Focaccia Farina manitoba o 380 W Sale Acqua fredda Panpiù Extragreen Lievito compresso	2500 g 2500 g 125 g 2750 g 250 g 40 g	Miscelare tutti gli ingredienti nell'impastatrice a spirale per svelocità e 4 minuti in seconda velocità. Temperatura finale impasto: 22/23°C. Far riposare l'impasto 20 minuti in ambiente coperto con te Spezzare delle palline a piacere, dai 220 ai 250 g. Posizionare le palline in cassette di plastica e porle in frigorifi un telo di plastica. Dal giorno successivo si possono utilizzare le palline avendo dal frigorifero in anticipo, il primo giorno almeno un pai utilizzarle (o comunque calcolare il tempo necessario per stenda senza problemi). Dal secondo giorno in poi dimine estrazione della pallina dal frigorifero prima di utilizzarla. Stendere la pizza nel modo tradizionale (per la Gourmet lasciar più pasta nei bordi). Farcirla a piacere ed infornarla. Cuocere a 300/310°C per 3 minuti circa e comunque tarare la cottura a seconda del forno a disposizione.	lo di plastica. ero ricoperte con cura di toglierle o d'ore prima di ché la pallina si uire il tempo di avendo cura di





Lingue con farina tipo 1

INGREDIENTI IMPASTO Genumix Focaccia

Farina di tipo 1 Sale Olio di oliva Panpiù Extragreen Lievito compresso Acqua

PESO PREPARAZIONE











2500 g Impastare tutti gli ingredienti, a parte il sale, con 2900/3000 g di acqua in 2500 g impastatrice a spirale per 4 minuti in prima velocità. Aggiungere quindi il sale, la

125 g restante acqua (500/600 g) in varie fasi, e impastare per 9/10 minuti in seconda velocità. Temperatura finale impasto: 25/26°C. Far riposare l'impasto in un mastello oliato in cella di lievitazione per circa 45 minuti. Spezzare e formare dei filoncini da 80 g circa e posizionarli su una teglia 60x40 cm precedentemente oliata (circa 5 filoncini distanziati di un paio di cm l'uno dall'altro).

3500 g Spennellare i filoncini con un leggero strato di olio. Lasciare lievitare i filoncini per circa 45 minuti in cella di lievitazione a 28/30°C. Successivamente schiacciare i filoncini con le dita dando la forma di piccole focacce

> Ricoprire con un leggero strato di olio, salare in superficie e quindi porre in lievitazione per circa 30-40 minuti a 28/30°C.

Guarnire lo focacce in superficie a piacere.

Infornare avendo cura di schiacciare ancora leggermente le lingue con i polpastrelli.

COTTURA:

FORNO STATICO: cuocere a 235/240°C per circa 14-15 minuti.

FORNO VENTILATO: cuocere a 20/30°C in meno del forno statico per circa 13-14 minuti.



Focaccia pugliese

INGREDIENTI IMPASTO

Genumix Focaccia Farina di grano duro Sale Olio di oliva Lievito compresso

Acqua

PESO PREPARAZIONE









2500 g Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale (tenendo da parte 500 g di 2500 g acqua che aggiungeremo quando l'impasto sarà ben formato) per 5 minuti in prima velocità e 9-10 minuti in seconda velocità. Temperatura finale impasto: 26/28°C.

Far riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente in un contenitore di plastica coperto. Spezzare e formare delle palline del peso desiderato. Adagiare 150 g negli appositi stampi rotondi da focaccia, avendo cura di oliare bene gli stampi con 3500 g abbondante olio di oliva. Spennellare con olio di oliva la superficie delle palline e far riposare in cella di lievitazione per circa 30 minuti.

> Dopo 30 minuti procedere al primo schiacciamento con le dita. Una volta schiacciate le palline, rimetterle in cella di lievitazione per altri 30 minuti. Dopo 30 minuti ripetere l'operazione di schiacciamento. Se l'impasto risulta ben estensibile e ricopre lo stampo completamente, procedere con la fase successiva. In caso contrario, ripetere ancora l'operazione di schiacciamento.

> Una volta stesa la pallina, aggiungere a piacere i pomodorini tagliati a metà (con la parte del taglio verso l'alto), ricoprire ancora con un filo d'olio, sale ed origano a piacere. Come variante è possibile aggiungere delle olive nere. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C per circa 60 minuti e quindi infornare.

COTTURA:

FORNO STATICO: cuocere a 230°C per circa 18-20 minuti.

FORNO VENTILATO: cuocere a 20/30°C in meno del forno statico per circa 17-19 minuti.





Focaccia gourmet

Parmigiano reggiano

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE	220/230°C 20/22 min.	190/200°C 20/22 min.			
Genumix Focaccia Farina di grano duro Sale Olio di oliva Panpiù Extragreen Lievito compresso Acqua INGREDIENTI FARCITURA	2500 g 2500 g 125 g 150 g 200 g 150 g 2750 g	e 9-10 minuti in seconda velocità. Temperatura finale impasto: 26/28°C. Far riposare l'impasto per 20 minuti a temperatura ambiente, coperto con di plastica. Spezzare del peso desiderato (per teglie 60x40 cm: due palline da ciascuno), ricoprire con un telo di plastica e porre a riposare in cella di lievit per circa 30 minuti. Dopo 30 minuti prendere una pallina e laminarla con sfog abbassandola fino a ricoprire interamente la teglia 60x40 cm.					
Provola o mozzarella Luganega (si può sostituire con salsiccia fresca)	600 g ca 500 g ca	Bucare la superficie con il bucapasta, spennellare con un leggero strato di olio e salare leggermente in superficie. Porre in lievitazione a 28/30°C per circa 60 minut e quindi infornare. COTTURA: FORNO STATICO: cuocere a 220/230°C per circa 20-22 minuti. FORNO VENTILATO: utilizzare gli stessi tempi del forno statico ma abbassando i forno ventilato di circa 20/30°C.					
Friarielli (se freschi far saltare in padella con un pò di olio, se congelati farli scongelare ed utilizzarli tal quale) mescolati con parmigiano reggiano	500 g ca						
parmigiano reggiano Nota: è possibile cambiare la farcitura a piacere utilizzando altri tipi di formaggi ed							

100 g eventualmente verdure.



Focaccia croccante

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE	220°C	170°C	25 min.	[≊] 190°(4 40/150°C	25 min.
Genumix Focaccia Farina 220 W Sale Olio di oliva Panpiù Extragreen Lievito compresso Acqua	2500 g 2500 g 100 g 300 g 200 g 150 g 2500 g	Impastare tutti gli ingredienti in velocità e 9-10 minuti in seconda v Far riposare l'impasto 20 minuti a plastica. Spezzare del peso desiderato (per teglia precedentemente oliata, rico Far riposare il prodotto per circa 45 procedere allo schiacciamento fino teglia. Spennellare la superficie con con i polpastrelli (come la focaccia Porre in cella di lievitazione a 28/30	elocità. tempe una teg prendo minuti a che il olio, ag genove	Tempe ratura a silia 60x4 anche in cella pastella ggiunge sse).	ratura fi ambiento 40 circa 7 il pastell di lievita o avrà co re sale a	nale ime, cope 700 g d o con u zione a perto c piacere	pasto: 26 rto con u i pasta) e in filo d'ol 28/30°C completar e e bucare	porre in lio. e quindi mente la e la pasta
		COTTURA: FORNO STATICO: infornare a 220 5 minuti, abbassare il forno a 170°C FORNO VENTILATO: utilizzare gli s forno ventilato di circa 20/30°C. Nota: se il prodotto risultasse an	e cuoc tessi te	ere per empi de	altri 20 n I forno s	ninuti c tatico	on valvola ma abbas	a aperta. ssando il

cottura fino a raggiungimento del risultato desiderato.



GENUMIX

LA GAMMA

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Dose di utilizzo	Processo indicato
2034	Genumix Pan di Campagna	Per pani dal gusto ricco grazie alla presenza di 8 cereali (grano tenero, segale, avena, riso, grano saraceno, orzo, mais e farro).	15 kg	100-70%	
2020	Genumix Cereali	Caratterizzato da una serie di cereali ricchi di fibre e sali minerali: grano tenero integrale, orzo e segale e da semi di sesamo e lino.	15 kg	100-70%	
2033	Genumix Mais	Per un pane dal tipico gusto di mais e dal colore caratteristico.	15 kg	100-70%	
2032	Genumix Integrale	Specifico per produrre in modo facile pane integrale di alta qualità. Rispetta la legge n.580 sul contenuto di ceneri.	15 kg	100-70%	
2022	Genumix Segale	Per ottenere pane di alta qualità con l'aroma e il sapore della segale.	15 kg	100-70%	
2029	Genumix Farro	Caratterizzato dalla presenza di farro, conferisce al pane gusto e fragranza tipici.	15 kg	100-70%	
2023	Genumix Soja	Per ottenere un prodotto ad alto tenore di soja integrale, saporito e appetibile, ricco di proteine.	15 kg	100-70%	
2021	Genumix Crusca	Ad alto tenore di fibra grezza, risolve il problema della panificazione delle farine integrali.	15 kg	100-70%	
2024	Genumix Toast	Specificatamente studiato per pane da toast, è utilizzabile anche per la produzione di panini morbidi e panettone gastronomico.	15 kg	100-70%	
2050	Genumix Dark	Per preparare pani scuri dal gusto intenso e coinvolgente, grazie alle distintive note aromatiche apportate dalla pasta acida di segale ed alla caratterizzazione data dai semi di girasole, lino giallo, lino bruno e sesamo.	15 kg	50%	
2049	Genumix Focaccia	Genumix Focaccia è una miscela a base di lievito madre specifica per focaccia romana, ideale per focaccia genovese, pizza al piatto e molte altre specialità. Facile da usare, garantisce prodotti dal gusto e dalla solubilità uniche, con un'ottima fragranza nel tempo.	5 kg	50%	(*)









Dalla tradizione



