

Insieme
per passione

Agivega® 

Miscele per
Panificazione

SP MABRO DUNKEL

Il gusto pieno della segale



ETICHETTA
PULITA

SP MABRO DUNKEL

Agivega presenta una **nuova miscela per panificazione a base di segale**, per realizzare pani e altri prodotti della panificazione dal **colore scuro** e caratterizzato dal **gusto piacevolmente intenso**. Una golosità unica!

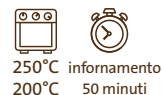
Caratteristiche

- ✓ Prodotti finiti dal **colore scuro** e caratterizzato, e dal **gusto piacevolmente intenso**
- ✓ **Etichetta pulita**: senza additivi, emulsionanti e conservanti
- ✓ **Flessibilità**: uso dal **50 al 60%** sul peso della farina a seconda del livello di intensità di gusto e di colore desiderati, sempre con ottimi risultati
- ✓ **Versatilità**: utilizzabile per tante ricette applicative diverse
- ✓ **Ottimo rapporto qualità prezzo**
- ✓ **Eccellente lavorabilità**

Ricette indicative



Casereccio alla segale



INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
SP Mabro Dunkel	1200 g	Inserire in impastatrice tutti gli ingredienti e 1000 g dell'acqua in ricetta avviando la macchina in prima velocità; appena l'impasto sarà formato inserire in seconda velocità i restanti 400 g di acqua. Tempi di impasto: 6 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità.
Farina grano tenero W220/240	800 g	
Acqua	1400 g	
Green Nabrim	20 g	
Lievito compresso	40 g	

Quando l'impasto sarà pronto, porlo in un mastello ben oleato per circa 20 minuti in cella di lievitazione ad una temperatura di 28°C e 80% di umidità. Trascorsi i 20 minuti di riposo, versare l'impasto sul banco da lavoro e spezzare l'impasto in pezzature da 900 g, arrotolare e porre le pagnotte in cestini da lievitazione ben infarinati. Porre i cestini in cella di lievitazione a 28°C con 80% di umidità per circa 50 minuti. A questo punto, capovolgere le pagnotte su teli ben infarinati, incidere ed informare. **Forno statico**: informare a 250°C con iniezione di vapore, abbassare subito dopo il forno a 200°C. Dopo 2 minuti aprire la valvola per 28 minuti. Completare la cottura con valvola chiusa per altri 20 minuti. Tempo di cottura totale: 50 minuti.

Per casereccio e pagnotta: 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.



GRISSINI:



210°C



15/20 min.



180°C



15-20 min.

CRACKER:



ca.190°C



15/20 min.



170°C



15-20 min.

Grissini e cracker alla segale

INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE

SP Mabro Dunkel 500 g
Farina grano tenero W220/240
Acqua 500 g
Olio di oliva 100 g
Lievito compresso 20 g

IMPASTO: Versare tutti gli ingredienti in impastatrice a parte l'olio ed avviare in prima velocità. Una volta che si sarà formato l'impasto, avviare la seconda velocità ed inserire l'olio fino a quando non sarà inglobato. Tempi di impasto: 5 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità.
GRISSINI: Quando l'impasto sarà pronto porlo su banco e lasciarlo rilassare per 10 minuti. Formare dei pastoni da 500 g e dare una forma allungata. Tagliare con spatola il pastone dal lato corto in pezzi di dimensione uguale ed allungare. Disporre su teglie normali o ondulate e riporre a lievitare in cella a 28°C e 80% umidità per circa 30 minuti. **Forno statico:** infornare a 210°C con vapore per circa 15/20 minuti (il tempo è in funzione della dimensione del prodotto), aprire i tiraggi gli ultimi 5 minuti. **Forno ventilato:** infornare a 180°C con vapore per circa 15/20 minuti (il tempo è in funzione della dimensione del prodotto), aprire i tiraggi gli ultimi 5 minuti. **CRACKER:** Quando l'impasto sarà pronto porlo su banco e lasciarlo rilassare per 10 minuti. Formare dei pastoni da 600 g e dare una forma ovale. Far lievitare in cella per circa 60 minuti a 28°C e 80% umidità. Stendere in sfogliatrice dello spessore voluto (mediamente 1/2 mm), posizionare sulla teglia, bucare con buca pasta e tagliare con bicicletta della dimensione desiderata. Porre le teglie in cella a lievitare per circa 50 minuti a 28°C e 80% umidità. Cospargere di olio e sale ed infornare. **Forno statico:** infornare a circa 190°C con valvola aperta per 15-20 minuti. **Forno ventilato:** infornare a 170°C con valvola aperta per 15-20 minuti.



Pagnottella alla segale



250°C



30 min.

INGREDIENTI PESO PREPARAZIONE



SP Mabro Dunkel 1200 g
Farina grano tenero W220/240
Acqua 1200 g
Green Nabrim 20 g
Lievito compresso 40 g

Versare tutti gli ingredienti in impastatrice e 1000 g di acqua in ricetta avviando in prima velocità; una volta che si sarà formato l'impasto avviare in seconda velocità ed aggiungere i restanti 200 g di acqua. Tempi di impasto: 6 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità. Completato l'impasto, porlo in un mastello ben oleato per circa 30 minuti in cella di lievitazione (temperatura 28°C e umidità 80%). Trascorso il riposo, versare l'impasto sul banco e spezzare pezzi da 200 g dando una forma ovale. Posizionare su tavole o teli ben infarinati a testa in giù, riporre a lievitare in cella (temperatura 28°C e umidità 80%) per circa 40 minuti. Prima di infornare capovolgere ed incidere a piacere. **Forno statico:** infornare a 250°C con iniezione di vapore, abbassare subito dopo il forno a 200°C, dopo 2 minuti aprire la valvola per 18 minuti. Completare la cottura con valvola chiusa per altri 10 minuti. Tempo di cottura totale: 30 minuti.

Insieme
per passione



SP MABRO DUNKEL

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Dose di utilizzo	Processo indicato
10113778	SP Mabro Dunkel	Miscela per panificazione a base di segale, per realizzare pani e altri prodotti della panificazione, dal colore scuro e caratterizzato e dal gusto piacevolmente intenso. Ottimo rapporto qualità prezzo.	25 kg	50-60%	 



PROCESSO
DIRETTO



PROCESSO
FERMALIEVITAZIONE*

*come da indicazioni nella ricetta applicativa.