

Insieme
per passione



Miscele con
Lievito Naturale

GENUMIX DARK

Naturale per tradizione, unico per caratterizzazione



Dalla
tradizione



GENUMIX DARK

Naturali per tradizione, i Genumix nascono dall'unione tra il lievito madre Genuit e farine e semi selezionati e bilanciati.

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

Proprio una **caratterizzazione unica e distintiva** del pane rappresenta la principale peculiarità di **GENUMIX DARK**, ultimo arrivato nella gamma Genumix di Agivega.

GENUMIX DARK, infatti, consente di preparare **prodotti dal colore scuro** e dal **sapore intenso e rotondo**.

È ideale per la **preparazione di pane**, ma si presta perfettamente anche per la **produzione di snack salati**, come cracker e grissini, ed è particolarmente versatile, tanto da poter essere proposto **in vari momenti della giornata, anche per colazione insieme alla marmellata!**

Da sempre **Agivega** affianca i Mastri Panificatori nell'attività quotidiana, regalando loro tempo per dedicarsi a ciò che sanno fare meglio: deliziare i propri clienti con prodotti unici e inimitabili.



Caratteristiche del prodotto

Genumix Dark è una **miscela multicereali, a base di lievito naturale**, per la produzione di **pani scuri**.

Genumix Dark consente di realizzare pani caratterizzati dalle **intense note aromatiche della pasta acida di segale** e **addolciti** dalle proprietà del **lievito madre**.

La **varietà** e il perfetto bilanciamento **degli ingredienti**, unito alla **ricchezza di semi**, come girasole, lino bruno, lino giallo e sesamo, creano una piacevole sensazione all'assaggio, per un'**esperienza multisensoriale davvero appagante**.



GUSTO e CARATTERIZZAZIONE
del prodotto finito



ETICHETTA DEL PRODOTTO FINITO "PULITA"

Senza additivi da dichiarare nel cartellino del prodotto finito



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



SENZA SALE



La possibilità di scegliere il metodo produttivo più adatto alle tue esigenze!
DIRETTA, FERMALIEVITAZIONE e CONGELATO



Uso **MISCELA 50%**



Il pane realizzato con **Genumix Dark** è **Fonte di FIBRE***



ELEVATA VERSATILITA'

Per preparare tante idee stuzzicanti per la tavola o per lo snack

*Secondo la ricetta base "Pagnotta rustica"

PANE SENZA LIEVITO COMPRESSO!

Con **Genumix Dark**, grazie al contenuto di **lievito madre** e alla **tecnologia Genuit**, puoi realizzare tutti i giorni un **pane senza lievito compresso** dalle caratteristiche uniche!

La tradizione del lievito madre

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"**.

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 madre Agivega **conserva tutte le proprietà tecniche e organolettiche** e permette a **Genumix Dark** di **apportare ai prodotti finiti le caratteristiche tipiche**: gusto, fragranza, aroma, freschezza e conservabilità.

Idee gourmet per ogni occasione

Genumix Dark è sinonimo di pani scuri dal gusto intenso, ideali per essere consumati al naturale, ma perfetti se abbinati ad altri ingredienti.

Libera la fantasia e proponilo ai tuoi clienti con ricette sempre nuove e in momenti diversi della giornata.

È eccellente al mattino insieme alla marmellata, per una **colazione sana e golosa**. Oppure per un **pranzo veloce da intenditori**, arricchito con erbe aromatiche, frutta secca o spezie. O ancora per trasformare l'**happy hour** casalingo nel più stuzzicante di sempre, creando snack salati gourmet e basi per finger food.



Genumix Dark, grazie alle sue caratteristiche ed alla sua flessibilità, ti consente di realizzare **tante ricette gourmet per ogni occasione!**



Pagnotta rustica

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE	230°C 200°C 5 min. 25 min.
Genumix Dark	1000 g	Impastare per 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale impasto 26/27°C).	
Farina 250W	1000 g	Far riposare l'impasto per 15 minuti, spezzare in pezzi da 300 g ed arrotondare.	
Sale	40 g	Procedere quindi con un secondo riposo di 15 minuti.	
Acqua	1100 g	Formare un filone e porre a lievitare direttamente su teli di infornamento per il forno statico, oppure su teglie forate per il forno ventilato.	
Lievito compresso	60 g	Lievitare a 30°C con 80% di umidità per 60 - 75 minuti, tagliare in superficie, infine cuocere. Per un risultato ottimale spolverare prima del taglio, possibilmente con farina di segale.	
FORNO STATICO (per pezzature da 300 g a crudo): infornare a 230°C con vapore per 5 minuti , abbassare il forno a 200°C e cuocere per altri 25 minuti, di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta (totale 30 minuti).			
FORNO VENTILATO (per pezzature da 300 g a crudo): infornare a 210°C con vapore per 5 minuti, abbassare il forno a 185°C e cuocere per altri 23 minuti, di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta (totale 28 minuti).			

Pagnotta rustica senza lievito compresso

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	230°C 215°C 205°C 5 min. 20 min. 10 min.
Impasto lievito madre attivato / pasta di riporto	200 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura finale impasto 28/30°C).	
Genumix Dark	1000 g	Porre in un contenitore coperto in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità per 4/5 ore.	
Farina 280/300W	1000 g	Spezzare in pezzi da 300 g di peso e formare dei filoni.	
Genuit Verde	240 g	Disporre i filoni dentro ad un telo di stoffa, infarinato e piegato a ventaglio, e porre a lievitare a 23/25°C con 80% di umidità per altre 12/14 ore, tagliare in superficie, infine cuocere. Per un risultato ottimale spolverare prima del taglio, possibilmente con farina di segale.	
Acqua (temp. 25/30°C)	1300 g		
Sale	40 g		
FORNO STATICO (per pezzature da 300 g a crudo): infornare a 230°C con vapore per 5 minuti, abbassare il forno a 215°C e cuocere per altri 20 minuti, portare il forno a 205°C e cuocere ancora per 10 minuti con valvola aperta (totale 35 minuti).			

IMPORTANTE

L'attivazione del lievito madre è necessaria solo la prima volta che si prepara il pane. In tutte le preparazioni successive, si può procedere direttamente con la ricetta della pagnotta rustica, utilizzando una parte dell'impasto del pane preparato il giorno precedente come pasta di riporto.

Si può conservare la pasta di riporto dal sabato per la preparazione del lunedì mattina riponendola in frigorifero ed avendo l'accortezza di utilizzare 350 g di pasta di riporto invece di 200 g.

PREPARAZIONE AL MATTINO E COTTURA NOTTURNA	PREPARAZIONE AL POMERIGGIO E COTTURA AL MATTINO
• IMPASTAMENTO ore 7 • LAVORAZIONE ore 12 • COTTURA il giorno dopo ore 2 del mattino	• IMPASTAMENTO ore 12 • LAVORAZIONE ore 17 • COTTURA il giorno dopo ore 7 del mattino
Gli orari citati sono puramente indicativi e possono essere adattati alle esigenze del laboratorio.	

ATTIVAZIONE LIEVITO MADRE

1. Poolish

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 320W	250 g	Miscelare con la frusta o a mano Genuit Verde, farina e acqua. Far riposare per 3 ore a temperatura ambiente o comunque ad una temperatura non inferiore a 24°C. Si consiglia di mescolare il poolish 3 o 4 volte durante la fase di riposo.
Genuit Verde	250 g	
Acqua (temp. 35°C)	1000 g	

2. Impasto lievito madre attivato

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Poolish iniziale	1500 g	Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Porre l'impasto in una bacinella e ricoprire con uno strato di pellicola. Lievitare a 24/26°C per 36 ore circa.
Farina nazionale	1750 g	
Acqua (temp. 35°C)	450 g	
Sale	40 g	
Genuit Verde	50 g	



230°C	5 min.	210°C	5 min.
200°C	20 min.	185°C	20 min.

A photograph of a loaf of dark, seeded bread resting on a wooden bread board. In the foreground, a small glass bowl is filled with a mixture of green and brown seeds. Several slices of the bread are stacked to the right of the bowl. The background is a soft, out-of-focus white surface.

230°C	5 min.	210°C	5 min.
200°C	20 min.	185°C	18 min.

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE	230°C 200°C	5 min. 20 min.	210°C 185°C	5 min. 18 min.
Genumix Dark	1000 g	Impastare per 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura impasto 26/27°C).				
Farina 250W	1000 g					
Sale	40 g	Far riposare l'impasto per 15 minuti, spezzare in pezzi da 250 g ed arrotondare.				
Acqua	1100 g	Procedere quindi con un secondo riposo di 15 minuti.				
Lievito compresso	60 g	Formare dei filoncini e porre in lievitazione, possibilmente su teglie ondulate da baguette.				
Finocchietto (in proporzione variabile a seconda dell'intensità di gusto desiderata)	40 g	Lievitare a 30°C con 80% di umidità per 60 - 75 minuti, tagliare in superficie, infine cuocere. Per un risultato ottimale spolverare prima del taglio, possibilmente con farina di segale.				
		FORNO STATICO (per pezzature da 250 g a crudo): infornare a 230°C con vapore per 5 minuti, abbassare il forno a 200°C e cuocere per altri 20 minuti, di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta (totale 25 minuti).				
		FORNO VENTILATO (per pezzature da 250 g a crudo): infornare a 210°C con vapore per 5 minuti, abbassare il forno a 185°C e cuocere per altri 18 minuti, di cui gli ultimi 5 minuti con valvola aperta (totale 23 minuti).				



230°C	5 min.	210°C	5 min.
200°C	25 min.	185°C	23 min.

GRISSINI		CRACKER	
175°C	28 min.	160°C	26 min.
175°C	20 min.	160°C	16 min.

INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE
Genumix Dark	1000 g	
Farina 250W	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti, a parte 200 g di acqua, per 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda. Aggiungere i restanti 200 g di acqua e impastare per altri 4 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Sale	40 g	Lasciar riposare 15 minuti e formare dei filoni, posizionare su tavole di legno ed oliare in superficie. Lasciar lievitare il prodotto a 30°C per circa 90 - 120 minuti.
Acqua	1300 g	<u>GRISSINI</u> : tagliare delle strisce di circa 1 cm di larghezza, passarle nella farina di grano duro e allargare il grissino per tutta la larghezza della teglia. Lievitare in cella a 30°C con 80% di umidità per 30 minuti circa, quindi cuocere.
Olio d'oliva	120 g	FORNO STATICO : cuocere a 175°C per 28 minuti circa con valvola aperta.
Lievito compresso	60 g	FORNO VENTILATO : cuocere a 160°C per 26 minuti con valvola aperta.
		<u>CRACKER</u> : tagliare delle striscie di circa 4/5 cm di larghezza e abbassare con la sfogliatrice fino al massimo possibile e quindi posizionare su teglie precedentemente unte. Oliare, salare e bucare in superficie, quindi cuocere.
		FORNO STATICO : cuocere a 175°C per 20 minuti circa con valvola aperta.
		FORNO VENTILATO : cuocere a 160°C per 16 minuti con valvola aperta.

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 dal sapore e dall'aroma 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 soia 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%	  



PRODOTTO CON
ETICHETTA PULITA



PROCESSO
DIRETTO



PROCESSO FERMA-LIEVITAZIONE
E LIEVITAZIONE CONTROLLATA



PROCESSO
SURGELAZIONE

Dalla
tradizione

