



Tradizionale GLF

qualità e versatilità al servizio dell'arte bianca



GLF brand moderno e innovativo dedicato al canale artigianale della panificazione e della pasticceria, punta sulla riscoperta dei sapori autentici e delle ricette di un tempo e propone il mix Tradizionale, un innovativo preparato con etichetta pulita per la produzione di tutti i pani della tradizione. Nato in risposta alle richieste di un mercato sempre più orientato alla ricerca del benessere e di materie prime selezionate, è una referenza estremamente versatile e senza emulsionanti, pensata per restituire al pane il gusto di una volta.

La speciale formulazione - a base di farina di grano tenero tipo «0» - è stata di recente rinnovata con l'aggiunta del lievito madre di frumento, ottenuto attraverso una lunga fermentazione e quindi particolarmente ricercato e apprezzato, per garantire un sapore

ancora più ricco e caratteristico, esaltare i profumi e gli aromi tipici del pane cotto e rendere la mollica ancora più soffice e gradevole. La parola d'ordine è massima versatilità. Grazie al mix Tradizionale, infatti, con un unico prodotto sarà possibile realizzare con facilità tutti i tipi di pane bianco, anche condito, come ciabatta, michetta, biova, casereccio o baguette, ma anche i sostituti del pane come pizza, focaccia, cracker o schiacciata. Tradizionale è quindi il mix completo ideale per tutti i panettieri attenti alla qualità delle materie prime che desiderano allo stesso tempo un prodotto versatile e pratico. Disponibile in formato da 10 kg. ()

BIOVA

Ingredienti

Tradizionale 1 kg
Acqua 500 - 550 g
Olio vegetale o strutto 50 g
Lievito di birra 40 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il lievito, per 5 minuti in 1a velocità, quindi aggiungere il lievito e impastare per altri 6 minuti in 2a velocità, fino a ottenere un impasto uniforme. Senza dare riposo, spezzare del peso desiderato e formare. Far lievitare in cella a 30°C e 75% U.R. per 60/90 minuti. Incidere con l'apposito stampo per il lato lungo del pezzo. Infornare con la parte incisa rivolta verso l'alto e cuocere a 210°C, senza dare vapore, con sportello e valvola aperti, per 23/25 minuti per pezzature da 250 g o 25/30 minuti per pezzature da 500 g.



I.F.S. - International Food Service & Partners Srl

Via Gardizza 9/b - 48017 - Conselice (RA)

Tel. +39 0545.85.155

Fax +39 0545.98.9642

www.eurogif.it