



PANE A LIEVITO MADRE con farina PETRA® EVOLUTIVA

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1



2



Tipologia impasto

impasto ad alta idratazione metodo diretto con lievito madre

Formula impasto

1000 g farina Petra® 0201
Evolutiva
250g Lievito madre
850 g acqua
20 g sale

2120 g TOTALE IMPASTO

Resa

2 pagnotte da 1060g
(peso a crudo)

Procedimento di impasto

IMPASTO

- Iniziare a impastare tutta la farina e 700g di acqua e il lievito madre maturo sino ad amalgamare gli ingredienti.
- Interrompere l'impastamento e lasciare riposare la massa per 30 minuti
- Trascorso il tempo inserire il lievito e riprendere a impastare in prima velocità per circa 10 minuti fino a formare bene la maglia glutinica.
- Aggiungere a questo punto il sale, avviare la macchina in seconda velocità inserendo costantemente l'acqua rimanente.

GESTIONE DELLA LIEVITAZIONE E FORMATURA

- Una volta terminato mettere l'impasto a lievitare in massa a temperatura di 25/26°C, per 3 ore, conferendo una piega ogni ora.
- Al termine delle 3 ore controllare il pH sia 4,6.
- Procedere poi con la pezzatura e la formatura.
- Collocare il pane formato nei cestini e attendere a temperatura ambiente che il pH scenda a 4,5.
- Riporre quindi il pane a 4-5°C per almeno 12 ore.
- Cuocere direttamente da frigorifero.

COTTURA PER PEZZATURA DI CIRCA 1 KG

In FORNO STATICO tipo POLIN:

Cottura a 260°C, aggiunta di umidità in fase di informamento (8 sec), valvola chiusa per 20 minuti

Riduzione della temperatura del suolo a 230, ulteriori 15 minuti di cottura.

Riduzione della temperatura del cielo a 230 e apertura della valvola. Cottura per ulteriori 15 minuti.

Una volta cotto mettere il pane a raffreddare subito in una griglia.



PANE A LIEVITO MADRE

con farina PETRA® 3hp e 0106 hp

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1



2



Tipologia impasto

impasto ad alta idratazione metodo diretto con lievito madre

Formula impasto

700 g farina Petra® 3hp
300g farina Petra 0106 Hp
250g Lievito madre
850 g acqua
20 g sale

2120 g TOTALE IMPASTO

Resa

2 pagnotte da 1060g
(peso a crudo)

Procedimento di impasto

IMPASTO

- Iniziare a impastare tutta la farina e 700g di acqua e il lievito madre maturo sino ad amalgamare gli ingredienti.
- Interrompere l'impastamento e lasciare riposare la massa per 30 minuti
- Trascorso il tempo inserire il lievito e riprendere a impastare in prima velocità per circa 10 minuti fino a formare bene la maglia glutinica.
- Aggiungere a questo punto il sale, avviare la macchina in seconda velocità inserendo costantemente l'acqua rimanente.

GESTIONE DELLA LIEVITAZIONE E FORMATURA

- Una volta terminato mettere l'impasto a lievitare in massa a temperatura di 25/26°C, per 3 ore, conferendo una piega ogni ora.
- Al termine delle 3 ore controllare il pH sia 4,6.
- Procedere poi con la pezzatura e la formatura.
- Collocare il pane formato nei cestini e attendere a temperatura ambiente che il pH scenda a 4,5.
- Riporre quindi il pane a 4-5°C per almeno 12 ore.
- Cuocere direttamente da frigorifero.

COTTURA PER PEZZATURA DI CIRCA 1 KG

In FORNO STATICO tipo POLIN:

Cottura a 260°C, aggiunta di umidità in fase di informamento (8 sec), valvola chiusa per 20 minuti

Riduzione della temperatura del suolo a 230, ulteriori 15 minuti di cottura.

Riduzione della temperatura del cielo a 230 e apertura della valvola. Cottura per ulteriori 15 minuti.

Una volta cotto mettere il pane a raffreddare subito in una griglia.





PANE A LIEVITO MADRE

con farina PETRA® 0103 hp

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1



2



Tipologia impasto

impasto ad alta idratazione metodo diretto con lievito madre

Formula impasto

1000 g farina Petra® 0103hp
250g Lievito madre
900 g acqua
20 g sale

2170 g TOTALE IMPASTO

Resa

2 pagnotte da 1085g
(peso a crudo)

Procedimento di impasto

IMPASTO

- Iniziare a impastare tutta la farina e 700g di acqua e il lievito madre maturo sino ad amalgamare gli ingredienti.
- Interrompere l'impastamento e lasciare riposare la massa per 30 minuti
- Trascorso il tempo inserire il lievito e riprendere a impastare in prima velocità per circa 10 minuti fino a formare bene la maglia glutinica.
- Aggiungere a questo punto il sale, avviare la macchina in seconda velocità inserendo costantemente l'acqua rimanente.

GESTIONE DELLA LIEVITAZIONE E FORMATURA

- Una volta terminato mettere l'impasto a lievitare in massa a temperatura di 25/26°C, per 3 ore, conferendo una piega ogni ora.
- Al termine delle 3 ore controllare il pH sia 4,6.
- Procedere poi con la pezzatura e la formatura.
- Collocare il pane formato nei cestini e attendere a temperatura ambiente che il pH scenda a 4,5.
- Riporre quindi il pane a 4-5°C per almeno 12 ore.
- Cuocere direttamente da frigorifero.

COTTURA PER PEZZATURA DI CIRCA 1 KG

In FORNO STATICO tipo POLIN:

Cottura a 260°C, aggiunta di umidità in fase di informamento (8 sec), valvola chiusa per 20 minuti

Riduzione della temperatura del suolo a 230, ulteriori 15 minuti di cottura.

Riduzione della temperatura del cielo a 230 e apertura della valvola. Cottura per ulteriori 15 minuti.

Una volta cotto mettere il pane a raffreddare subito in una griglia.





PANE A LIEVITO MADRE

con farina PETRA® Evoldur

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1



2



Tipologia impasto

impasto ad alta idratazione metodo diretto con lievito madre e gel

Formula impasto

1000 g farina Petra® evoldur
1000g Lievito madre
220 g acqua
Per il gel:
500g evoldur
1000g acqua a 100°
20g sale

Resa

5 pagnotte da 700g
(peso a crudo)

3740 g TOTALE IMPASTO

Procedimento di impasto

PER IL GEL

- mescolare il sale alla farina
- Far bollire l'acqua e versarla sulla Farina.
- Mescolare fino a rendere omogeneo
- coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Conservare in frigorifero fino a 24 ore o comunque utilizzare quando ben freddo..

IMPASTO

- Impastare tutti gli ingredienti insieme in impastatrice a spirale o planetaria con la foglia fino a ottenere un impasto liscio.
- Riporre in un mastello.

GESTIONE DELLA LIEVITAZIONE E FORMATURA

- Una volta terminato mettere l'impasto a lievitare in massa a temperatura di 25/26°C, per 45 minuti.
- Stagliare e formare molto delicatamente, riporre in cestino tondo con la chiusura rivolta verso il basso.
- Lasciare fermentare nuovamente 90 minuti.
- ribaltare sul telaio e infornare senza praticare tagli.

COTTURA PER PEZZATURA DI CIRCA 1 KG

In FORNO STATICO tipo POLIN:

Cottura a 260°C, aggiunta di umidità in fase di infornamento (8 sec), valvola chiusa per 30 minuti
Riduzione della temperatura a 230 e apertura della valvola, ulteriori 15 minuti di cottura. Temperatura di cottura al cuore circa 99°C.

Una volta cotto mettere il pane a raffreddare subito in una griglia.





PANE A LIEVITO MADRE

con farina PETRA® Jermana

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1



2



Tipologia impasto

impasto ad alta idratazione metodo diretto con lievito madre

Formula impasto

500g farina Petra®Jermana
500g farina Petra® 3Hp
200g Lievito madre
840 g acqua
20g sale

2060g TOTALE IMPASTO

Resa

2 pagnotte da 1030g
(peso a crudo)

Procedimento di impasto

IMPASTO

- Iniziare a impastare tutta la farina e 700g di acqua e il lievito madre maturo sino ad amalgamare gli ingredienti.
- Interrompere l'impastamento e lasciare riposare la massa per 30 minuti
- Trascorso il tempo inserire il lievito e riprendere a impastare in prima velocità per circa 10 minuti fino a formare bene la maglia glutinica.
- Aggiungere a questo punto il sale, avviare la macchina in seconda velocità inserendo costantemente l'acqua rimanente.

GESTIONE DELLA LIEVITAZIONE E FORMATURA

- Una volta terminato mettere l'impasto a lievitare in massa a temperatura di 25/26°C, per 3 ore, senza pieghe.
- Stagliare e formare molto delicatamente, riporre in cestino tondo con la chiusura rivolta verso il basso.
- Lasciare fermentare nuovamente 45 minuti.
- ribaltare sul telaio e infornare senza praticare tagli.

COTTURA PER PEZZATURA DI CIRCA 1 KG

In FORNO STATICO tipo POLIN:
Cottura a 240°C, aggiunta di umidità in fase di infornamento (8 sec), valvola chiusa per 30 minuti
Riduzione della temperatura a 230 e apertura della valvola, ulteriori 15 minuti di cottura. Temperatura di cottura al cuore circa 99°C.

Una volta cotto mettere il pane a raffreddare subito in una griglia.





RUGBRØD SECONDO PETRA®

con farine PETRA® 0106 Hp

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1



2



Tipologia impasto

impasto a lievito madre vivo, lievitazione breve di 4/5 ore circa

Formula impasto

1300 g PETRA 0106HP
600 g Lievito madre vivo di Petra 115
gestito in crema
900 g acqua a 50°C
20 g sale
(8 g baking)

2820 g TOTALE IMPASTO

Resa

3 pani Rugbrød da 930 g circa
(peso a crudo) cotti in stampo
misura 22x9x8 cm oppure
20x10x10cm

Preparazione lievito madre di segale per la produzione

nel tardo pomeriggio del giorno precedente la produzione rinfrescare 200g di lievito madre vivo di grano tenero gestito in crema con 200 g di PETRA® 115 (SEGALE) e 200 g di acqua, regolando la temperatura dell'acqua in modo da avere una temperatura finale del lievito madre rinfrescato di 25/26°C circa. Terminato il rinfresco lasciare il lievito a temperatura ambiente di 25°C per 1 ora circa poi metterlo a maturare in frigo sino alla mattina successiva. Il lievito è pronto per l'utilizzo quando arriva a raddoppiare di volume.

Procedimento impasto

- Disporre tutti gli ingredienti "secchi" in planetaria (farina, sale e baking) e mescolare per uniformare il tutto;
- aggiungere poi il lievito madre maturo e l'acqua e impastare il tutto usando la foglia sino a ottenere una massa cremosa e omogenea.

Gestione lievitazione e formatura

- Una volta terminato, trasferire l'impasto negli stampi per pane in cassetta. Per stampi misura 22x9x8 cm o 20x10x10 cm inserire 930g circa di impasto.
- Coprire gli stampi col proprio coperchio in modo che l'impasto non prenda aria e mettere a lievitare il pane a temperatura di 26/27°C
- lasciare lievitare sino a quando l'impasto arriva ad aumentare di volume di almeno il 50% rispetto al volume iniziale (impiega 4/5 ore circa) poi procedere alla cottura.

Cottura

questo pane si può cuocere sia in forno statico oppure in forno a convezione. Temperatura consigliata 200°C. Tempistica di cottura: circa 40/45 minuti. Se si utilizzano stampi per pani in cassetta con coperchio lasciare il coperchio chiuso solo per i primi 10 minuti di cottura poi levarlo per far cuocere e asciugare bene il pane.

Quando il pane è cotto levarlo subito dallo stampo e metterlo a raffreddare su griglie.



PIZZA IN PALA ALLA ROMANA CON BIGA PETRA 0103HP

Tipologia: impasto indiretto con Biga a 4 °C al 80%
(sul peso della farina)

INGREDIENTI BIGA:

Prodotto	U.m.	Q.tà
Farina Petra 0103HP	g	800
Acqua a 25°C	g	400
Lievito di Birra Fresco	g	8
Totale	g	1208

PROCEDIMENTO:

Inserire in un mastello l'acqua e stemperarvi il lievito con una frusta, inglobare la farina e mescolare finché il composto sarà omogeneizzato.

Sistemare a +4°C per 24 ore

INGREDIENTI RINFRESCO:

Prodotto	U.m.	Q.tà
Biga	g	1208
Farina Petra 0HP	g	200
Acqua	g	400
Sale	g	20
Olio evo	g	30
Totale	g	1858

Resa: 2 Panetti da 900g

PROCEDIMENTO:

Inserire le farine, la biga e due terzi dell'acqua nell'impastatrice. Avviare in prima velocità.

Quando l'impasto si sarà strutturato inserire gradualmente a filo l'acqua rimanente, aumentando la velocità all'occorrenza.

Aggiungere il sale e l'olio continuare ad impastare fino a che gli ingredienti saranno assorbiti.

Sistemare l'impasto in un mastello, e poco prima del raddoppio della massa stagliare del peso desiderato.

Lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 2,5 ore poi stendere.

Precottura 6 minuti a 270-280°C. Rigenero 5 minuti a 250°C

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1





Torta 2 cake

con farina PETRA® 5 e 6320

Tipologia impasto

cake - frolla

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE

1



2



Formula impasto - frolla

390g farina Petra® 5
190g burro
135g zucchero a velo
40g albume
2g baking
2g sale

Pasta di frutta

180g Purea albicocca
40g pectina gialla
25g zucchero
40g sciroppo di glucosio
180g zucchero
3g acido citrico
15g acqua

Massa alle nocciole

200g farina Petra® 5
340g uova intere
50g tuorlo
320g zucchero
130g farina di nocciole
200g panna fresca
13g baking
150g burro chiarificato
100g pasta di nocciole
100g albicocche secche

PROCEDIMENTO DI ESECUZIONE

PREPARAZIONE PASTA DI FRUTTA

- Come prima cosa realizzare la pasta di frutta.
- Scaldare la purea con la grossa quantità di zucchero a 40° ed unirvi la piccola parte di zucchero già mescolato con la pectina a pioggia. Portare a bollore frustando ed unire il glucosio. Far bollire nuovamente, portare a 107°C o verificare che si siano raggiunti i 75 Brix ed unire l'acido citrico diluito nell'acqua. Colare il 3 cerchi da 16 cm di diametro.

PREPARAZIONE CAKE INTERNO

- Miscelare uova, zucchero e albicocca con una frusta, unire le polveri setacciate insieme. Incorporarvi la panna ed infine il burro a 45°C. Lasciar riposare circa 2 ore, dopodichè versare 350 g di composto rispettivamente in 3 cerchi alti 3,5cm diametro 16 cm. Cucinare a 160°C per 40 minuti. All'uscita dal forno bagnare i cake con la bagna realizzata miscelando purea di albicocca e acqua.
- Abbattere.

PREPARAZIONE MASSA NOCCIOLA

- Portare il burro a 45 °C. Miscelare al cutter le uova con il tuorlo e lo zucchero. Lavorare pochi minuti, unire le polveri e la panna e frullare nuovamente per pochi giri. Incorporare per ultimo il burro e la pasta di nocciole. Unire a mano le albicocche secche tagliate a cubetti. Lasciare riposare circa 4 ore prima di procedere alla cottura.

Resa

3 cake stampo 16/18cm h 3,5

Cake interno alla frutta

300g farina Petra® 6320
120g uova
100g burro liquido
40g panna
280g zucchero
200g purea di albicocca





Torta 2 cake

con farina PETRA® 5 e 6320

PREPARAZIONE FROLLA

- Ammorbidire il burro a 16 gradi;
- unirvi il sale e lo zucchero a velo;
- lavorare con la foglia per qualche minuto ed unirvi l'albume a temperatura ambiente;
- miscelare e unire le polveri lavorando poco.
- stendere l'impasto tra 2 fogli di carta forno fino a raggiungere lo spessore di 3mm;
- Lasciare stabilizzare in frigorifero.

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE



MONTAGGIO TORTA

- prelevare dal frigorifero la frolla, e ricavarne dei cerchi del diametro di 15cm, precuocere a 160°C per circa 15 minuti. Raffreddare. Adagiare il fondo frolla precotto in un anello o in uno stampo in silicone da 18cm precedentemente foderato con una striscia di carta da forno di circa 7/8 cm. Disporre sul disco di frolla precotto uno strato di confettura di albicocche. Adagiarvi il cake all'albicocca precedentemente abbattuto. Disporre sopra il cake un disco di pasta di frutta all'albicocca da 16 cm. Ricoprire il tutto con 500g di massa alla nocciola e cuocere a 160°C per 40 minuti circa.





FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE



Frollino ai semi con farina PETRA® 0106 hp

Tipologia impasto

frolla

Formula impasto - frolla

1470g farina Petra® 0106Hp
650g burro
350g miele di coriandolo
150g fecola
10g baking
150g zucchero a velo
8g sale
200g uova

Resa

circa 200 biscotti da 15 gr

PROCEDIMENTO DI ESECUZIONE

PREPARAZIONE

- Ammorbidire il burro a 16/18° e lavorarlo in planetaria con frusta da solo per circa 5 min. Montandolo fino a quando diventa leggermente spumoso. Unirvi lo zucchero a velo e il miele e continuare a montare. Incorporare a filo le uova a temperatura ambiente ed il sale.
- Sostituire la frusta con la foglia ed incorporare le polveri.

GESTIONE E COTTURA

- stendere 1000 g di impasto appena realizzato tra due fogli di carta forno allo spessore di 5 mm e lasciar solidificare in frigorifero per almeno 4 ore. Ricavare i frollini di forma quadrata da circa 3,5x3,5 e trasferirli su teglia. Procedere alla cottura in forno ventilato a 155° per circa 20 min.

Biscottone di recupero con farina PETRA® 5

Tipologia impasto

frolla

Formula impasto - frolla

650g farina Petra® 5
500g burro
200g uova
1 arancio grattugiato
12g baking
500g polvere di recupero
200g gocce d'cioccolato
80g pasta di arancio

Resa

circa 200 biscotti da 15 gr

PROCEDIMENTO DI ESECUZIONE

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro a 16-18° e lavorarlo con foglia insieme al sale, allo zucchero, alla pasta e alla buccia di arancia. Unire le uova a filo a temperatura ambiente, ed infine incorporare le polveri miscelate insieme e le gocce di cioccolato. Lasciar riposare la pasta in frigorifero almeno 4 ore, dopodichè lavorarla appena per renderla plastica e malleabile

GESTIONE E COTTURA

Ricavare dei cilindri da 400 g per 40 cm di lunghezza circa. Lasciar solidificare nuovamente in frigorifero per un paio d'ore. Ricavare dei sablé da circa 1 cm di spessore. Trasferirli su teglia. Procedere alla cottura in forno ventilato a 155° per circa 20 min.





Cake cardamomo e limone con farina PETRA®5

Tipologia impasto

Cake

Formula impasto - frolla

400g farina Petra® 5
80g uova intere
300g tuorlo
300g zucchero
150g marmellata di limoni
280g panna fresca
10g baking
3 buccia di limoni
75g pasta limone candito
50g limoncello
12g cardamomo in polvere

Resa

3 cake

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE



PROCEDIMENTO DI ESECUZIONE

PREPARAZIONE CAKE

- Portare il burro a 45 ° ed unirvi il cardamomo e la buccia di limoni. Miscelare al cutter le uova con il tuorlo, lo zucchero e la pasta di limone candita. Lavorare pochi minuti, unire le polveri e la panna e frullare nuovamente per pochi giri. Incorporare per ultimo la marmellata di limoni, il burro aromatizzato ed il limoncello. Lasciare riposare circa 4 ore prima di procedere alla cottura

GESTIONE E COTTURA

- Versare in stampo da cake in alluminio da circa 18 cm, imburrati e infarinati, circa 350 g di impasto. Disporre al centro, con l' aiuto di un cornetto di carta forno, una riga di burro reso in pomata.
- Cucinare a 160° per circa 35/40 min a valvola chiusa.
- E' possibile all' uscita dal forno, bagnare i cake con una leggera bagna.





Crostata mele e bergamotto con farina PETRA®5

Tipologia impasto

frolla

Formula impasto - frolla

450g farina Petra® 5
270g burro
40g tuorlo
3g baking
10g timo fresco
200g zucchero semolato
60g uova

Resa

3 crostate

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE



PROCEDIMENTO DI ESECUZIONE

PREPARAZIONE DELLA FROLLA

- Ammorbidire il burro a circa 16°, e lavorarlo in planetaria con foglia insieme allo zucchero e gli aromi.
- Unire a filo i liquidi ed incorporare infine le polveri. Lavorandola poco.
- Disporre circa 1kg di frolla appena realizzata tra due fogli di carta forno 60x40 e laminare in sfogliatrice fino allo spessore tra i 3,6 e i 5mm in base alle proprie preferenze.
- Lasciar stabilizzare la frolla in frigorifero 1-2 ore.
- Dopo con la stessa foderare degli anelli circolari di diametro 16cm altezza 2.
- disporla sui tappeti microforati.
- versare all'interno la composta di mele
- Dopodiché stoccare in positivo.

COMPOSTA DI MELE BERGAMOTTO E TIMO

- Scaldare il burro con il timo e la buccia di bergamotto.
- unire le mele e lo zucchero e sfumare con il succo di bergamotto cucinare fino a ottenere la consistenza di una composta.
- Al termine della cottura frullare e valutare se occorre addensare ancora la composta cucinandola qualche minuto per asciugare il liquido in eccesso.
- Far raffreddare la composta e riempire gli anelli precedentemente foderati fino a 2mm dal bordo.

COTTURA

- Forno ventilato 150/160° per circa 35/40 minuti o fino a completa cottura.

CONSERVAZIONE

- Una volta cotta, sfornare abbattere e stoccarle in negativo fino ad un massimo di 3 settimane;
- Per il rigenero, ideale passarle la sera prima in frigorifero poi in forno a 130/140°c per circa 10 minuti o fino che si ridona fragranza alla frolla.





Frollino Sbrisolona

con farina PETRA® 5 e Petra® 3400

Tipologia impasto

Sabbiatura

FOTO PASSAGGI DI LAVORAZIONE



Formula impasto

500 g di Petra 5
500 g di Petra 3400
400 g di Burro
300 gr di zucchero
100 g di uova
200 gr di mandorle grezze
10 g di baking
4 g di sale

2000 g TOTALE IMPASTO

Resa

200 biscotti da 10 gr l'uno

Procedimento di impasto

- Tagliare il burro a 4 gradi in cubetti regolari
- Procedere con la sabbiatura, unendo Petra 5 e Petra 3400 , in planetaria utilizzando la foglia
- Una volta sabbiato unire lo zucchero e il sale sciolto nelle uova
- Appena si forma l'impasto, fermare la macchina e mettere a riposo per circa 1 ora in frigorifero
- Con l'aiuto di un setaccio a maglia larga(1 cm) setacciare l'impasto e stoccare in negativo in un sacchetto chiuso

Gestione e formatura

Prelevare la quantità di granella dal sacchetto e distribuire su le formine selezionate e leggermente imburrate o su dischi per torte pressare leggermente in superficie

Cottura

Infornare su teglie a temperatura di 160° circa fino a cottura ultimata, colore ottimale e consistenza interna consolidata
Per circa 25_30 minuti.

