



WALDKORN®

THE ORIGINAL

Cereali Antichi

NOVITÀ

FONTE DI FIBRE

NOVITÀ

CON LIEVITO MADRE



VERI CEREALI ANTICHI

Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.

WWW.WALDKORN.IT



WALDKORN[®]
THE ORIGINAL



I veri cereali antichi

Waldkorn[®] Cereali Antichi ci consente oggi di rivivere e di riscoprire il gusto autentico e originario dei **veri cereali antichi**, dimenticati per secoli poiché di più complessa lavorazione e scarsa resa produttiva, ma che rappresentano i progenitori dei nostri principali cereali moderni: il grano duro e il grano tenero.

La loro coltivazione risale a migliaia di anni fa ed è originaria del Medio Oriente, da dove si è diffusa nel bacino del Mediterraneo e in Europa Centrale. Racchiusi in un solido involucro protettivo, questi grani riuscivano più di altri a resistere alle intemperie climatiche e a difendere così il loro prezioso contenuto. Un involucro presente ancora dopo la trebbiatura e che richiedeva un'ulteriore fase di lavorazione. Questo fattore, unito alla bassa resa e all'incremento della domanda da parte della popolazione, ha portato all'abbandono di queste coltivazioni per colture più redditizie.

Oggi Waldkorn[®] **consente la riscoperta di questa preziosa eredità grazie alla sua stretta cooperazione con coltivatori diretti**, che dedicano tempo e passione alla produzione di varietà antiche di grani.

La lenta maturazione del loro chicco e la loro intatta conformazione, insieme ad una sapiente lavorazione artigianale, permettono di **ritrovare sapori genuini ed originari e di vivere un'esperienza di gusto autentica, riscoprendone anche le superiori qualità nutrizionali.**

FARRO MONOCOCCO *Triticum Monococcum o Farro piccolo*



IL PIÙ ANTICO

Il Farro Monococco, risalente a circa 9000 anni fa, è la più antica specie di cereale ad essere stata coltivata ed è originaria del Medio Oriente. Un grano dal colore dorato perché ricco di betacarotene e dall'aroma intenso di nocciola. Questo antichissimo cereale, oltre allo squisito sapore, ha caratteristiche qualitative uniche.

FARRO DICOCCO *Triticum Dicoccum o Farro medio*

IL PIÙ COLTIVATO NELL'ANTICHITÀ

La coltivazione del Farro Dicocco è iniziata nel bacino del Mediterraneo circa tra i 7000 e i 9000 anni fa. Originario del Medio Oriente ("mezzaluna fertile") le prime menzioni di questo cereale si ritrovano nella Bibbia. Il più importante cereale dell'antico Egitto, si diffuse in tutto il Mediterraneo, diventando l'elemento base della dieta delle popolazioni arcaiche.



FARRO SPELTA *Triticum Spelta o Farro grande*

IL PIÙ SIMILE AL GRANO TENERO

Il Farro Spelta, la cui coltivazione risale a circa 8000 anni fa e la cui farina è caratterizzata da colore scuro e sapore intenso, è la specie di cereale che più si avvicina al grano tenero. Le prime tracce dello Spelta sono state ritrovate a nord del mar Nero, da cui si è diffuso in tutta l'Europa Centrale soprattutto durante l'età del Bronzo.



Caratteristiche dei cereali antichi

- Le varietà antiche di cereali, come i tre tipi di farro monococco, dicocco e spelta, **non hanno subito quella selezione guidata dall'uomo** che è stata effettuata sui frumenti moderni nel corso dei secoli.
- I grani antichi hanno **superiori qualità nutrizionali rispetto al grano tenero moderno.** Rispetto al grano tenero moderno i cereali antichi contengono un **più alto livello di minerali, vitamine e antiossidanti.**

Rispetto al grano tenero moderno i cereali antichi contengono un **più alto livello di minerali, vitamine e antiossidanti.**



Waldkorn[®], le cose buone meritano tempo.

WWW.WALDKORN.IT

Waldkorn® Cereali Antichi

Grazie all'unione tra le **pregiate qualità** del semilavorato per panificazione Waldkorn® Cereali Antichi, **oggi ulteriormente arricchito dalle proprietà del lievito madre**, e la vostra sapiente lavorazione artigianale, potete offrire ai vostri clienti un'esperienza di gusto unica.

CARATTERISTICHE

- Contiene **Farro Monococco, Farro Dicocco e Farro Spelta**, cereali di antichissime origini, risalenti a migliaia di anni fa.
- Ricco di **semi di girasole, lino e miglio**, per un gusto pieno.
- Etichetta del pane "pulita".
- Si può utilizzare anche nelle tecnologie del freddo.
- **Con lievito "madre", che apporta tutte le caratteristiche organolettiche tipiche, ulteriormente valorizzando gusto e profumo del pane e prolungandone la freschezza.**
- Utilizzo al 50%.
- Materie prime selezionate e competenza garantiscono qualità costante e facilità di lavorazione.

NOVITÀ



Lievito madre

NOVITÀ

Oggi Waldkorn® Cereali Antichi si arricchisce di un **altro prezioso ingrediente, il lievito madre**. Il lievito madre apporta tutte le sue caratteristiche organolettiche tipiche e, grazie anche all'interazione con i grani antichi, dona al pane **note aromatiche ancora più intense** ed una **prolungata freschezza**.

Decorazione Waldkorn® Classic Dekor

Una **miscela di fiocchi di cereali e semi** studiata per decorare tutti i vostri prodotti ai Cereali Antichi Waldkorn®.



LIEVITO MADRE

FARRO SPELTA

FARRO MONOCOCCO

FARRO DICOCCO

BENEFICI

- Soddisfa pienamente le più recenti tendenze del consumatore, che ricerca un **ritorno alle origini** e prodotti dal **sapore autentico e genuino**.
- Risponde alle **linee guida nazionali sulla riduzione di sale nel pane** (1,8% secondo la ricetta base indicata).
- **Fonte di FIBRE.**
- Promuove la **Biodiversità**.
- Offre ai vostri clienti un'esperienza di **gusto unica**, attirandoli al riacquisto.

NOVITÀ

Waldkorn® Academy

Waldkorn® Academy è un progetto nato nel 2021 con l'obiettivo di diffondere la cultura dei Cereali Antichi e approfondire tutte le loro potenzialità in panificazione e pasticceria.

Vengono create e proposte, attraverso il sito Waldkorn® e le sue pagine social, sia ricette trendy e sfiziose sia tradizionali, con il desiderio di soddisfare il più possibile le esigenze dei consumatori, oggi sempre più attenti alla riscoperta del gusto e dell'unicità di questi preziosi cereali.

Materiali per il punto vendita



Chiedi al tuo rivenditore di zona il materiale promozionale Waldkorn® Cereali Antichi per il tuo punto vendita! È dedicato a voi e ai vostri clienti il sito internet Waldkorn® per andare alla scoperta del mondo dei cereali antichi!
www.waldkorn.it

Puoi trovare ulteriori informazioni su questo prodotto sui principali canali social



WALDKORN®
THE ORIGINAL

☆☆☆☆
ACADEMY
Arte e Gusto dei Cereali Antichi

Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.

WWW.WALDKORN.IT



Ricetta base - Pagnotta rustica con Cereali Antichi Waldkorn®

INGREDIENTI

IMPASTO

Waldkorn® Cereali Antichi	1500 g
Farina di frumento tipo "0" nazionale	1500 g
Sale	4 oppure 5 g*
Lievito compresso	75 g
Acqua	1680 g

*La quantità di sale da aggiungere in ricetta è minima perché è già contenuto in Waldkorn® Cereali Antichi.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice 3 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità. Lasciare riposare l'impasto per 25 - 30 minuti coperto da un telo. Spezzare in parti da 150 g e formare. Fare lievitare a 28 - 30°C per 60 - 70 minuti con umidità relativa 75 - 80%.

Forno statico: Cuocere a 220°C per 25 - 30 minuti.

Forno ventilato: Cuocere a 20°C in meno del forno statico, gli ultimi 10 minuti con valvola aperta.

Con Waldkorn® Cereali Antichi puoi ottenere un pane ancora più caratterizzato e più scuro semplicemente modificando la ricetta applicativa, utilizzando 60% Waldkorn® Cereali Antichi e 40% farina nazionale.



Baguette con poolish ai Cereali Antichi Waldkorn®

INGREDIENTI

POOLISH

Farina di frumento W360	1000 g
Acqua	1000 g
Lievito compresso	30 g
Totale	2030 g

IMPASTO

Poolish	2030 g
Waldkorn® Cereali Antichi	1000 g
Sale	10 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Classic Dekor	q.b.
-------------------------	------

PROCEDIMENTO

PER IL POOLISH:

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso. Fare riposare in ambiente per circa 3 ore o comunque fino a che l'impasto non risulti molto lievitato ed inizi a cedere centralmente.

PER L'IMPASTO:

Versare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale e lavorare 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare riposare 10 minuti circa in ambiente e formare delle pagnotte da 320 g. Dopo 15 minuti procedere con la formatura delle baguette. Inumidire la superficie e decorare con Waldkorn® Classic Dekor. Fare lievitare in cella di lievitazione a 30°C e 80% di umidità per circa 90/120 minuti, incidere la superficie con 5 tagli obliqui ed infornare.

Forno statico: Infornare a 230°C con vapore per circa 22/23 minuti, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

Forno ventilato: Cuocere a 20/30°C in meno del forno statico.

Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.

WWW.WALDKORN.IT



Pane a lunga lievitazione ai Cereali Antichi Waldkorn®

INGREDIENTI

BIGA

Farina biga W360	500 g
Waldkorn® Cereali Antichi	500 g
Acqua	450 g
Lievito compresso	10 g

Totale 1460 g

IMPASTO

Biga	1460 g
Genuit	40 g
Farina nazionale	500 g
Waldkorn® Cereali Antichi	500 g
Sale	5 g
Acqua	750 g

PROCEDIMENTO

PER LA BIGA:

Impastare la farina, l'acqua e il lievito per 4 minuti in prima velocità. L'impasto deve risultare non troppo formato. Porre in climabiga a 16/18°C fino al giorno successivo.

PER L'IMPASTO:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare riposare in mastella per circa 30 minuti a temperatura ambiente e quindi procedere alla prima spezzatura e pirlatura (si consigliano pani da 1 Kg). Fare riposare la pagnotta per circa 30 minuti e quindi procedere alla formatura della forma desiderata. Fare lievitare il prodotto per circa 90/120 minuti a 28°C e 80% di umidità, fino a raggiungere la lievitazione ottimale.

Forno statico: Infornare la pagnotta precedentemente incisa in superficie, oppure, se dentro gli appositi stampi di legno, girata sul telo di infornamento. Cuocere a 230°C con vapore per circa 10 minuti, quindi abbassare a 200°C e cuocere per altri 30 minuti - gli ultimi 10 con valvola aperta.

Forno ventilato: Cuocere a 30°C in meno del forno statico.



Ciabattina morbida con grano duro ai Cereali Antichi Waldkorn®

INGREDIENTI

Farina di frumento tipo "0" nazionale	500 g
Farina di grano duro	500 g
Waldkorn® Cereali Antichi	1000 g
Sale	10 g
Acqua	1450 g
Olio di oliva	50 g
Lievito compresso	60 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Classic Dekor	q.b.
-------------------------	------

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con 1100 g di acqua fino a formare la maglia glutinica. Aggiungere poco alla volta la restante acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Fare lievitare l'impasto in una mastella per circa 60 minuti a 28°C con 80% di umidità.

Rovesciare l'impasto sul tavolo e procedere alla spezzatura delle ciabattine (pezzature da 150 g circa), avendo cura di posizionarle sulle teglie con le estremità allungate a punta. Prima di posizionarle sulle teglie bagnare la superficie della ciabattina e fare aderire sulla parte superiore Waldkorn® Classic Dekor.

Fare lievitare il prodotto per circa 60 minuti a 30°C e 80% di umidità e quindi infornare.

Forno statico: Infornare a 240°C con vapore, abbassare il forno a 230°C e quindi cuocere per circa 18/20 minuti.

Forno ventilato: Cuocere a 20°C in meno del forno statico per 16/18 minuti.

Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.

WWW.WALDKORN.IT



Tasca ai Cereali Antichi Waldkorn®

INGREDIENTI

Farina di frumento tipo "0" nazionale	1000 g
Waldkorn® Cereali Antichi	1000 g
Lievito compresso	70 g
Acqua	1200 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Classic Dekor	q.b.
-------------------------	------

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare riposare l'impasto 15 minuti a temperatura ambiente coperto da un telo.

Spezzare in pastelle da 80 g, arrotondare e porre distanziate in apposite cassette. Fare lievitare in cella di lievitazione a 28°C e 80% di umidità per 60 minuti o comunque fino al raddoppio del volume.

Stendere le palline con mattarello sul banco leggermente infarinato formando dei dischi e posizionarli su teglie.

Spennellare con olio e quindi chiudere a mezzaluna. Decorare la superficie con Waldkorn® Classic Dekor.

Far lievitare per circa 60 minuti a 30°C e 80% umidità ed infornare.

Forno statico: Cuocere a 230°C per circa 10/12 minuti e comunque fino a doratura del prodotto.

Forno ventilato: Cuocere a circa 30°C in meno del forno statico.

Lasciare raffreddare e farcire a piacere.



Grissini e crackers ai Cereali Antichi Waldkorn®

INGREDIENTI

Waldkorn® Cereali Antichi	1000 g
Farina W280	2000 g
Sale	40 g
Acqua	1700 g
Genuit verde	20 g
Olio EVO	120 g
Lievito compresso	90 g

DECORAZIONE

Waldkorn® Classic Dekor	q.b.
-------------------------	------

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità, e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare 15 minuti.

GRISSINI: Formare dei filoni, posizionare su tavole di legno ed oliare in superficie. Tagliare delle strisce di circa 1 cm di larghezza, passarle nella farina di grano duro e quindi allungare i grissini per tutta la larghezza della teglia (possibilmente forata). Lasciare lievitare per 30 minuti in cella a 30°C con 80% di umidità e quindi infornare.

Forno statico: Cuocere a 180°C per circa 15 minuti, abbassare il forno e cuocere per altri 10 minuti, gli ultimi 5 con valvola aperta. All'occorrenza cuocere il prodotto altri 5 minuti se non risultasse abbastanza croccante.

Forno ventilato: Cuocere a 20°C in meno del forno statico.

CRACKERS: Formare pezzature da 350 g (per teglie 60x40 cm) e coprire con teli di plastica. Lasciare lievitare a 30°C per circa 90/120 minuti. Stendere con la sfogliatrice laminando il prodotto il più sottile possibile. Adagiare su teglie precedentemente unte ed oliare in superficie. Fare lievitare per 15 minuti, salare in superficie e decorare a piacere con Waldkorn® Classic Dekor. Tagliare con una rotella i crackers della misura desiderata e quindi infornare.

Forno statico: Cuocere a 180°C per circa 15 minuti, abbassare il forno a 170°C e cuocere per altri 5 minuti con valvola aperta. All'occorrenza cuocere il prodotto altri 5 minuti se non risultasse abbastanza croccante.

Forno ventilato: Cuocere a 20°C in meno del forno statico.

Waldkorn®, le cose buone meritano tempo.

WWW.WALDKORN.IT



WALDKORN®

THE ORIGINAL



Codice	Prodotto	% di utilizzo	Sacco
10215784	Waldkorn® Cereali Antichi	50%	15 Kg

Sin dalla sua creazione, Waldkorn® porta in tavola uno dei doni più preziosi della natura: i cereali. La tradizione di Waldkorn® arriva a noi intatta, poichè continuiamo a rispettare il segreto che rende Waldkorn® così autentico ed unico: il tempo.

Waldkorn® concede il tempo necessario alla natura per far crescere e maturare i migliori semi, lascia il tempo, l'amore e l'esperienza all'artigiano per creare sapientemente la sua ricetta originale, ma il tempo più prezioso per Waldkorn® è quello che vorrete dedicargli scegliendolo per voi e per la vostra famiglia.

È così che, come noi, scoprirete che:

Le cose buone meritano tempo.

