

Insieme
per passione

Agivega® 

Lieviti
Naturali

GENUIT E GENUIT VERDE

Lo straordinario patrimonio del lievito madre




Dalla
tradizione



GENUIT

Genuit è una linea di **lieviti naturali** o “madre” prodotti secondo l’antico metodo dei **rinfreschi** e che, una volta disidratati, mantengono tutte le proprietà della fermentazione naturale.



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 pani unici e inimitabili.

La tradizione di Genuit risale a più di trent’anni fa, quando, impastando gli stessi ingredienti utilizzati dal mastro fornaio, è stata preparata **la prima “madre”**, ancora oggi avvolta e legata nei classici canovacci di tela.

Così ottenuto, Genuit permette di **conservare tutte le proprietà tecniche e organolettiche del lievito naturale, apportando al pane le caratteristiche tipiche**, nel rispetto della tradizione del pane italiano: **gusto, fragranza, aroma, freschezza e conservabilità**.

Con i lieviti naturali Genuit potrai produrre pani tradizionali e panini moderni, focacce e pizze, grissini e altri snack, tutti dal profumo, dal gusto e dalla solubilità inimitabili.





La gamma Genuit

La gamma **Genuit** si declina in diverse varianti per andare incontro alle molteplici esigenze del panificatore e alla tipologia di processo produttivo utilizzato, **garantendo sempre eccellenti prestazioni.**

Vantaggi in lavorazione



REGOLA L'ACIDITÀ DELL'IMPASTO

e lo predispone ad una fermentazione ottimale



MIGLIORA L'ELASTICITÀ DELLA MAGLIA GLUTINICA

aumentando la **stabilità** e la **tolleranza in lievitazione**



RIDUCE I TEMPI DI LAVORAZIONE



ECCELLENTE TOLLERANZA IN LIEVITAZIONE



CONSENTE UN'ALTA RESA

grazie all'elevato assorbimento d'acqua

Vantaggi sul prodotto finito



Apporta al pane il **gusto**, la **fragranza**, l'**aroma**, la **freschezza** e la **conservabilità** del **PANE TRADIZIONALE**



BASSO COSTO RICETTA

poichè consente l'utilizzo di **farine deboli**



ETICHETTA DEL PANE "PULITA"



GARANZIA DI ELEVATA QUALITÀ

nel risultato e di facile utilizzo

Genuit e Genuit Verde

Grazie alla costante ricerca sulle interazioni tra il lievito madre e le farine, oggi Genuit e Genuit Verde offrono **caratteristiche ancora superiori:**

Genuit



TOLLERANZA IN LIEVITAZIONE

ulteriormente **PROLUNGATA**

Genuit Verde



TOLLERANZA IN LIEVITAZIONE

ulteriormente **PROLUNGATA**



VOLUME SUPERIORE

del prodotto finito



FLESSIBILITÀ

Uno degli importanti vantaggi di Genuit e Genuit Verde è la flessibilità. Il panificatore può:

- ✓ **Modulare i tempi di lievitazione secondo le esigenze sue e del suo laboratorio**, dosando a piacere il lievito compresso.
- ✓ Valorizzare ulteriormente i prodotti finiti incrementando a piacere la quantità di Genuit/Genuit Verde e **caratterizzando ancora di più il gusto e il profumo del pane.**
- ✓ **Realizzare lavorazioni tradizionali con polish, pasta di riporto e autolisi.**

PANE SENZA LIEVITO

Con Genuit Verde, grazie alle sue ulteriori caratteristiche, puoi realizzare in 24 h un **pane** a lunga lievitazione **dalle caratteristiche uniche senza aggiungere lievito compresso!**



1. IMPASTO MADRE



IERI

Anticamente, partendo da pochi ingredienti disponibili, il mastro fornaio impastava farina, acqua e polpa di frutta.

Riponeva il composto, avvolto in un canovaccio di cotone pulito, in un recipiente o in un cesto.

Lasciava riposare dalle 24 alle 48 ore fino a quando l'impasto triplicava di volume.



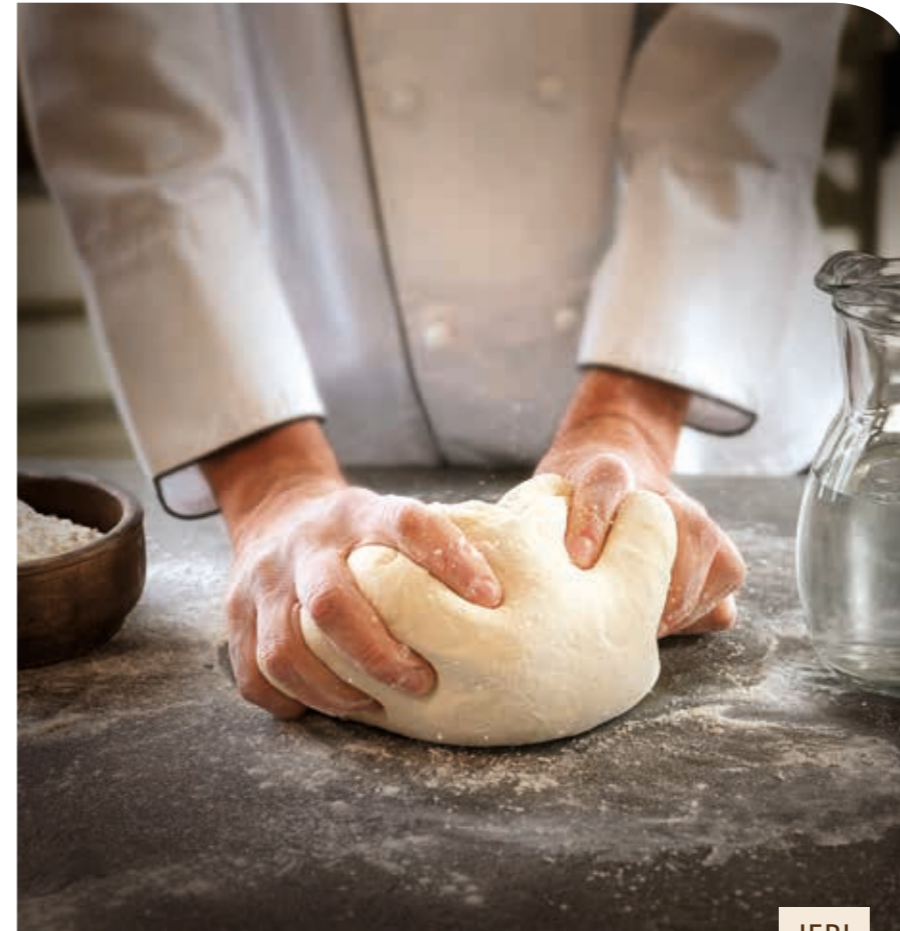
OGGI

Più di trent'anni fa, impastando gli stessi ingredienti utilizzati dal mastro fornaio, con una ricetta che tuttora è segreta, è stata preparata la prima "madre".

Ancora oggi si inizia la lavorazione con la "madre" avvolta e legata in un canovaccio di tela (sì, la conserviamo ancora così).

La madre viene aperta e "decorticata" manualmente.

2. RINFRESCHI



IERI

Aggiungeva tanta farina quanto era il peso dell'impasto e acqua pari al 50% della farina e impastava.



OGGI

Si aggiunge alla madre farina e acqua in quantità bilanciate, si impasta e si ripone l'impasto ottenuto in diversi recipienti.

3. FERMENTAZIONE



IERI

Lasciava riposare l'impasto finchè triplicava nuovamente il suo volume. Continuava a rinfrescare e lasciar fermentare finchè il volume triplicava in circa 4 ore. Il lievito assumeva un colore bianco avorio, la tipica struttura spugnosa e la caratteristica profumazione dolce-acida.

Una parte veniva utilizzata per panificare: i tempi di lievitazione erano abbastanza lunghi per l'assenza del lievito di birra, che anticamente non era utilizzato.

Una parte della madre veniva conservata: il panificatore la sdoppiava, la rinfrescava e la conservava al fresco finchè il volume si era nuovamente triplicato.



OGGI

Gli impasti vengono lasciati riposare sino ad ottenere l'aumento del volume necessario.

Una parte degli impasti viene nuovamente avvolta in un canovaccio di tela, legata e riposta su scaffali a temperatura idonea per essere utilizzata il giorno successivo.

La maggior parte degli impasti ottenuti viene rinfrescata per altre 3 volte.

Durante la produzione vengono continuamente controllati tutti i principali parametri a garanzia della corretta lievitazione. Tutti i controlli garantiscono la costanza qualitativa del lievito madre e la sua caratteristica profumazione dolce-acida sempre uguale nel tempo.

4. GRANULAZIONE ED ESSICCAZIONE



IERI

Per conservare per qualche giorno il lievito così ottenuto, il mastro panificatore impastava 1 kg di lievito con un pari quantitativo di farina in modo da rendere il composto particolarmente secco e polveroso.

L'impasto veniva disteso su un panno e veniva essiccato al sole (30°C).

Il lievito madre in polvere veniva messo in sacchi di juta o cotone e conservato al fresco anche per diversi giorni.



OGGI

Si impasta il lievito naturale con un idoneo quantitativo di farina per renderlo granuloso e poi polverizzarlo.

Per conservare la "polvere di madre" così formata e permettere al panificatore di utilizzarla per la durata di un anno, l'essiccazione avviene attraverso un processo naturale con l'utilizzo di aria calda.

Il lievito essiccato è poi confezionato in sacchi. Esso mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del lievito madre.

Pane con lievito madre (senza lievito compresso)

1. Polish iniziale (mattina)

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Genuit Verde	250 g	Miscelare con la frusta o a mano Genuit Verde, la farina e l'acqua.
Farina 320 W	250 g	Far riposare a 30°C per 3 ore a temperatura ambiente o comunque non inferiore a 24°C.
Acqua calda a 35°C	1000 g	

Si consiglia di mescolare il Polish 3-4 volte durante la fase di riposo.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Polish iniziale	1500 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità (temperatura finale impasto 27/29°C).
Farina nazionale 220 W	1750 g	
Acqua	450 g	Far riposare l'impasto ottenuto in una mastella coperto con un telo di plastica dalle 12 alle 16 ore a temperatura ambiente (minimo 24°C) oppure in cella (temperatura minima non inferiore a 24°C).
Sale	40 g	
Genuit Verde	50 g	

			
230°C	10 min.	210°C	10 min.
200°C	25-30 min.	180°C	25-30 min.

Dopo il riposo, formare e pirlare delle palle da 500 g circa e far puntare il prodotto per almeno 1 ora.

Formare successivamente dei filoni (possibilmente disponendoli dentro ad un telo di stoffa infarinato e piegato a ventaglio).

Porre in cella di lievitazione dalle 4 alle 6 ore alla temperatura di 30°C con 80% di umidità.

Nota: il tempo di lievitazione dipende dall'ottimale puntatura del prodotto prima della formatura e dalla temperatura di lievitazione.

Prima di infornarlo: infarinare leggermente il prodotto e, a piacere, effettuare un taglio in superficie oppure semplicemente capovolgerlo in modo che la chiusura dell'arrotolamento sia disposta verso l'alto.

FORNO STATICO: infornare a 230°C con vapore e dopo 10 minuti abbassare il forno a 200°C.

Per pezzature da 500 g: cuocere per circa 35-40 minuti, gli ultimi 15 minuti con valvola aperta.

FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature dei forni di 20/30°C.

Lievitazione senza
lievito compresso!

Pane di grano duro con lievito madre



INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina di grano duro	1000 g	AUTOLISI Impastare per circa 4 minuti in prima velocità solamente la farina, Genuit e 500 g di acqua. Lasciare riposare l'autolisi dai 30 ai 60 minuti in impastatrice o mastella.
Sale	20 g	
Genuit	50 g	
Acqua	700/750 g	
Lievito	30 g	

IMPASTO

Aggiungere all'autolisi il sale, il lievito e la restante acqua avendo cura di farla assorbire poco alla volta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare in mastella oliata per circa 60 minuti a temperatura ambiente.

Formare delle palle del peso desiderato e farle riposare per altri 20-30 minuti.

Formare dei filoni o delle pagnotte rotonde e porre a lievitare per circa 60-90 minuti a 28/30°C con 80% di umidità.

Prima di infornare infarinare la superficie e tagliare a piacere.

FORNO STATICO: infornare a 240°C con vapore e dopo 10 minuti abbassare il forno a 210°C. Per pezzature da 500 g cuocere per circa 35-40 minuti, gli ultimi 15 minuti con valvola aperta.

FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.



Gusto e masticabilità
con grano duro e autolisi!



Pane con farina tipo 1 e lievito madre



INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina tipo 1	2000 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Genuit	100 g	
Sale	40 g	Temperatura finale impasto 27/29°C.
Pasta di riporto (possibilmente di ciabatta o francesino)	600 g	
Acqua	1200 g	Far riposare l'impasto per circa 30 minuti.
		Formare e pirlare delle palle da 500 g e lasciar puntare per circa 30 minuti.
		Formare dei filoni e porli a lievitare in cella, possibilmente avvolti a ventaglio in un telo di stoffa, fino al giorno successivo con il ciclo di fermalievitazione.
		Prima di infornare, lasciare ossigenare le pagnotte lievitate a temperatura ambiente per circa 30 minuti, poi spolverare con farina tipo 1 in superficie e tagliare a piacere.
		FORNO STATICO: infornare a 230°C con vapore e abbassare il forno a 200°C dopo 10 minuti. Per pezzature da 500 g; cuocere per circa 35-40 minuti totali, gli ultimi 15 minuti con valvola aperta.
		FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.



Lievitazione solo con
pasta di riporto!



Ciabatta a lunga lievitazione con lievito madre

1. Polish iniziale (mattina)

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina nazionale rinforzata 260 W	1000 g	Miscelare tutti gli ingredienti in una mastella e far riposare fino a quando la parte centrale del polish inizia a collassare (indicativamente dopo circa 2-3 ore. I tempi dipendono dalla temperatura di riposo del polish).
Acqua a temperatura ambiente e comunque non inferiore a 20°C	1100 g	
Genuit Lievito compresso (possibilmente sciolto nell'acqua)	100 g 30 g	

ZOCCOLETTI

			
230°C	15 min.	210°C	15 min.
210°C	5 min.	190°C	5 min.

CIABATTE

			
230°C	15 min.	210°C	15 min.
210°C	15 min.	190°C	15 min.

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Poolish	2230 g	Impastare il poolish, la farina e il sale. Una volta formata la maglia glutinica, aggiungere l'acqua poco alla volta.
Farina nazionale 220 W	1000 g	
Sale	40 g	Tempi indicativi di impastamento: 5 minuti in prima velocità 12 minuti in seconda velocità
Acqua fredda	500 g	

Lasciare lievitare l'impasto in una mastella oliata a temperatura ambiente (in ambiente non troppo freddo) per circa 90 minuti e comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

Spezzare le ciabatte e posizzarle su un telo o tavole di legno infarinate (possibilmente con farina di grano duro).

Lasciare lievitare a 28/30°C con 80% di umidità per 60 minuti e quindi infornare girando le ciabatte un attimo prima dell'infornamento.

FORNO STATICO: infornare a 230°C con vapore e dopo 15 minuti abbassare il forno a 210°C. Per zoccolotti cuocere per 20 minuti in totale, per ciabatte del peso di 400/550 g cuocere 30 minuti in totale. Terminare sempre la cottura gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare la temperatura del forno di 20/30°C.

Friabilità e gusto eccezionali
con il polish!

Pizzette speedy con lievito madre

INGREDIENTI

Farina 220 W
Panpiù Extragreen
 Olio di oliva
Genuit Verde
 Sale
 Lievito compresso
 Acqua

PESO

1000 g
50 g
 50 g
40 g
 20 g
 20 g
 500 g

PREPARAZIONE

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 (temperatura finale dell'impasto 24°C).

Lasciare riposare l'impasto per circa 20 minuti e quindi formare delle palline da 40 g. Posizionarle in frigorifero, possibilmente su tavole di legno infarinate, ricoperte con un telo di plastica.

Dal giorno successivo le palline della pizza possono essere utilizzate togliendole dal frigorifero e facendole riposare a temperatura ambiente fino a quando la pallina non si ritira più una volta stesa.

Nota bene: più il prodotto rimane in frigorifero, minore sarà successivamente il tempo di riposo prima della preparazione delle pizzette.

Esempio: se dopo un giorno è necessario il riposo di 1 ora, dopo 3 giorni occorrerà circa metà tempo.

Una volta stesa la pallina farcire a piacere e infornare immediatamente con forno ad alta temperatura, preferibilmente in forno statico.

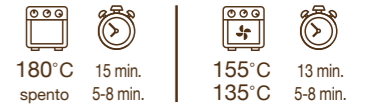
FORNO STATICO: cuocere al suolo ad una temperatura di 250/260°C a piacere per qualche minuto.

FORNO VENTILATO: si consiglia di utilizzare teglie forate ed abbassare la temperatura di cottura di 20/30°C rispetto al forno statico.



Impasti 1 volta la settimana,
 cuoci tutti i giorni!

Grissotti al pomodoro con lievito madre



INGREDIENTI IMPASTO	PESO	PREPARAZIONE
Farina 220 W	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità o comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Genuit Verde	30 g	
Sale	20 g	
Acqua	600 g	
Olio	60 g	
Lievito Compresso	30 g	Lasciare riposare 15 minuti e quindi formare dei filoni da 400 g circa, posizzarli su tavole di legno ed oliare in superficie. Lasciare lievitare il prodotto per circa 90 minuti in cella a 28/30°C con 80% di umidità.
INGREDIENTI SALSA POMODORO	PESO	
Concentrato di pomodoro	100 g	Una volta lievitato, abbassare i filoni fino ad un'altezza di 3 mm con sfogliatrice o con un mattarello.
Passata densa di pomodoro	200 g	
Olio oliva - sale - origano	qb	

Spalmare metà della superficie laminata con la salsa di pomodoro precedentemente preparata utilizzando una spatola per rendere lo strato sottile. Ricoprire la parte spalmata con la metà della pasta non spalmata di salsa di pomodoro.

Abbassare ancora leggermente con il mattarello e quindi posizionare il tutto in frigorifero per almeno 30 minuti.

Togliere dal frigorifero e ritagliare delle strisce sottili di circa 8 mm di larghezza.

Prendere con le dita la parte centrale della striscia, sollevarla e incrociare le due mezze strisce di pasta fino ad ottenere un grissino arrotolato.

Porre su una teglia, oliare, salare leggermente e cospargere di origano. Fare lievitare per 60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con 80% di umidità.

Cuocere possibilmente in forno ventilato.

FORNO VENTILATO: cuocere per circa 13 minuti a 155°C con vapore iniziale, poi abbassare il forno a 135°C, aprire la valvola e cuocere il prodotto per altri 5-8 minuti e comunque fino ad essiccazione del grissino.

NB: per evitare che il pomodoro prenda troppo colore non utilizzare temperature di cottura troppo alte. Inoltre essiccare bene il prodotto permette un maggior tempo di conservazione del grissino.

FORNO STATICO: infornare il prodotto a 180°C con vapore iniziale e dopo 15 minuti spegnere il forno ed aprire la valvola lasciando terminare la cottura per altri 5-8 minuti con valvola aperta e possibilmente con le bocche del forno aperte, consentendo così una maggiore essiccazione del prodotto.



Crocantezza unica
con i lunghi riposi!

Baguette

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	230°C 25-30 min.	210°C 25-30 min.
Farina nazionale 180/200 W	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Temperatura finale impasto 24/25°C.		
Genuit Verde	50 g			
Lievito compresso	30 g	Far riposare l'impasto per circa 10 minuti. Formare delle palline da 320 g e lasciare puntare per circa 30 minuti.		
Sale	20 g	Formare le baguette e porle su telai o teglie ondulate. Porre a lievitare in cella per 90 minuti circa a 30°C e 80% di umidità.		
Acqua	ca. 600 g			

Prima di infornare lasciare asciugare le baguette e procedere con l'incisione trasversale sottopelle.

FORNO STATICO: infornare a 230°C con vapore per circa 25-30 minuti, gli ultimi 5 minuti con valvola aperta.

FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.

Pane condito

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	230°C 20-25 min.	210°C 25-30 min.
Farina nazionale 170/190 W	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Temperatura finale impasto 24/25°C. Far riposare l'impasto per circa 10 minuti. Formare a piacere.		
Genuit Verde	50 g			
Lievito compresso	30 g	Porre a lievitare in cella per 80-90 minuti circa a 30°C e 80% di umidità.		
Sale	20 g			
Lotus Oliva/Olio d'Oliva	40 g	FORNO STATICO: infornare a 230°C con vapore per circa 20-25 minuti, gli ultimi 3 minuti con valvola aperta.		
Acqua	ca. 500 g	FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.		

Rosetta

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	260°C 15-18 min.	240°C 15-18 min.
Farina 240 W P/L 0,50	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 9 minuti in seconda velocità o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Temperatura finale impasto 24/25°C. Far riposare l'impasto per circa 10 minuti. Formare delle pagnotte da 3 kg di pasta, lasciarle riposare ben unte e coperte con teli di plastica per circa 60 minuti.		
Genuit Verde	30 g			
Lievito compresso	20 g	Spezzare con spezzatrice esagonale e stampare con apposito stampo.		
Sale	18 g	Porre a lievitare in cella le rosette capovolte per 80-90 minuti circa a 30°C e 80% di umidità.		
Acqua (freddissima)	580 g	Togliere dalla cella, girare le rosette su telai di infornamento e lasciare asciugare per 5 minuti.		
		FORNO STATICO: cuocere a 260°C con abbondante vapore per circa 15-18 minuti, gli ultimi 3 minuti con valvola aperta.		
		FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.		

Focaccia Romana

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	250/260°C 12-15 min.	230/240°C 12-15 min.	250/260°C 6-8 min.	230/240°C 6-8 min.
Farina 200/220 W	1000 g	Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti a parte 200 g di acqua. Successivamente, una volta che si è formata la maglia glutinica, aggiungere il resto dell'acqua poco alla volta.				
Genuit Verde	40 g					
Sale	22 g	Far riposare l'impasto in mastelle oliate per circa 60 minuti o comunque fino a raddoppio del volume.				
Panpiu ExtraGreen	30 g	Successivamente formare dei filoni da circa 400 g e posizionarli su assi di legno o teli di stoffa precedentemente ben infarinati. Ricoprire i filoni con un filo di olio e far riposare per almeno 70-90 minuti (se in cella di lievitazione scoperti, se in ambiente coperti con un telo di plastica). Schiacciare i filoni portandoli alla classica forma della focaccia romana e quindi ricoprire con olio e sale per la focaccia bianca oppure con salsa di pomodoro per la pizza.				
Olio di oliva	30 g					
Lievito compresso	30 g	FORNO STATICO: infornare a 250/260°C per circa 12-15 minuti per ottenere una cottura completa della focaccia. Per la pizza a metà cottura togliere la base e farcirla con mozzarella ed altri ingredienti a piacere.				
Acqua	800 g	Per ottenere delle focacce o basi pizza precotte cuocere il prodotto per circa 6-8 minuti, togliere dal forno, lasciare raffreddare qualche minuto e quindi abbattere.				
		FORNO VENTILATO: infornare su teglie precedentemente oliate e utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.				

Pane Pugliese

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	230°C 10 min.	220°C 30-35 min.	210°C 10 min.	200°C 30-35 min.
Farina nazionale 170/190 W e semola rimacinata	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 9 minuti in seconda velocità o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Temperatura finale impasto 26/27°C. Far riposare l'impasto per circa 60 minuti.				
Genuit	50 g					
Lievito compresso	30 g	Formare dei pastoni arrotolati e metterli a lievitare su assi o telai spolverati con chiusura verso l'alto. Dopo 30 minuti circa girare i pastoni con la chiusura in basso ed allargarli secondo lo spessore che si vuole dare al prodotto finito. Lasciare lievitare per altri 30-40 minuti a 28°C e 75% di umidità.				
Sale	20 g					
Acqua	ca. 650 g	Prima di infornare incidere la parte superiore dei pani dopo averli leggermente infarinati.				
		FORNO STATICO: per pezzature da 900 g, infornare a 230°C a valvola aperta per circa 10 minuti, abbassare il forno a 220°C, chiudere la valvola e cuocere per altri 30-35 minuti.				
		FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.				

Ciabatta

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	ZOCOULETTI		CIABATTE	
			230°C 15 min.	210°C 15 min.	230°C 15 min.	210°C 15 min.
Farina nazionale 180/200 W	1000 g	Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti eccetto 150 g di acqua. Successivamente, quando si sarà formata la maglia glutinica, aggiungere il resto dell'acqua poco alla volta.				
Genuit	50 g					
Lievito compresso	30 g	Tempi indicativi di impastamento: 5 minuti in prima velocità, 12 minuti in seconda velocità.				
Sale	20/22 g	Far lievitare l'impasto per circa 90 minuti e comunque fino al raddoppio del volume. Spezzare le ciabatte e posizionarle su teli o tavole di legno infarinate (idealmente con rimacinato di grano duro). Lasciar lievitare per altri 60 minuti e quindi infornare girando le ciabatte un attimo prima dell'infornamento.				
Acqua	750 g	FORNO STATICO: infornare a 230°C con vapore e dopo 15 minuti abbassare il forno a 210°C. Cuocere gli zoccoletti per circa 20 minuti totali e ciabatte dal peso di 400/550 g per circa 30 minuti totali. Terminare sempre la cottura aprendo la valvola gli ultimi 5 minuti.				
		FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento ma abbassare le temperature dei forni di 20/30°C.				

Pane senza sale
















INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	230°C 20 min.	210°C 15 min.	210°C 20 min.	190°C 15 min.
Farina nazionale 170/180 W	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividere e formare subito i filoni e porre a lievitare per circa 60-70 minuti, possibilmente su teli di stoffa a ventaglio.				
Genuit	30 g					
Lievito compresso	30 g	FORNO STATICO: infornare a 230°C con vapore e abbassare il forno a 210°C dopo 20 minuti. Per pezzature da 500 g cuocere per circa 35 minuti totali, e gli ultimi 10 minuti con valvola aperta.				
Acqua	ca. 600 g	FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.				

Filone Napoletano

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE	230°C 20 min.	210°C 15 min.	210°C 20 min.	190°C 15 min.
Farina nazionale 170/190 W	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 9 minuti in seconda velocità o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo (si consiglia di iniziare l'impasto con il 60% di acqua e di aggiungere la restante acqua in seconda velocità). Temperatura finale impasto 26/28°C. Far riposare l'impasto per circa 70 minuti.				
Genuit	40 g					
Pasta del giorno prima	100 g	Formare dei filoni dal peso desiderato. Posizionarli su teli di stoffa a ventaglio. Lasciar lievitare per 60 minuti a 28°C e 75% di umidità.				
Sale	20 g					
Lievito compresso	15 g	FORNO STATICO: per pezzature da 500 g infornare a 230°C con vapore, dopo 20 minuti abbassare il forno a 210°C e cuocere gli ultimi 15 minuti con valvola aperta, per un totale di circa 35 minuti.				
Acqua	700 g	FORNO VENTILATO: utilizzare lo stesso procedimento del forno statico ma abbassare le temperature del forno di 20/30°C.				

GENUIT

LA GAMMA

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Dose di utilizzo	Processo indicato
 2113	Genuit	Per pani tradizionali e per tutti i tipi di lavorazione diretta con tempi di riposo medio-lunghi. Dà le migliori prestazioni con farine medio-deboli. Il suo utilizzo evita la preparazione di bighe, prelieviti, etc.	15 kg	2,5 - 5%	
 2114	Genuit Verde	Per lavorazioni dirette rapide, predisposto per alte prestazioni di stabilità, tolleranza e sviluppo. Particolarmente adatto per lavorazioni a macchina, ha la massima efficacia con farine medio-deboli.	15 kg	2,5 - 5%	
 2006	Genuit Pro	Ha le stesse caratteristiche del Genuit Verde ma è indicato nelle lavorazioni dove si utilizzano farine forti.	25 kg	2,5 - 5%	
 2107	Genuit Blu	Specifico per cella ferma-lievitazione e pani a lunga lievitazione. Garantisce eccellenti prestazioni in termini di volume e colorazione del prodotto finito. Dà la massima efficacia con farine medio-deboli.	10 kg	2,5 - 5%	 
 2108	Genuit Frozen	Specificatamente studiato per garantire alte prestazioni in surgelazione, ferma-lievitazione e lievitazione controllata. Ideale per tutti i tipi di pane e di pasticceria surgelati.	10 kg	3%	 
 2116	Genuit Start	Genuit Start è un semilavorato a base di lievito naturale attivo ideale per tutti i tipi di pani, sia in processi in diretta che in ferma-lievitazione. Consente le migliori prestazioni con farine medio-deboli. Il suo utilizzo evita la preparazione di bighe, prelieviti e l'aggiunta di lievito compresso nella ricetta applicativa.	cartone 10 kg (10 x 1 kg)	3,5 - 4%	 

 **PRODOTTO CON ETICHETTA PULITA**

 **PROCESSO DIRETTO**

 **PROCESSO FERMA-LIEVITAZIONE E LIEVITAZIONE CONTROLLATA**

 **PROCESSO SURGELAZIONE**

Dalla tradizione



CSM Italia Srl

Viale S. Maria della Croce, 12
26013 Crema (CR)
Tel: 0373/896.1
www.csmbakerysolutions.com



connecting the
world of baking®