



Pizzeria

Alta Qualità in Pizzeria



Le Farine del Gusto®

Una gamma completa di farine e miscele con la presenza di lievito naturale (madre) e di complementi per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti della pizza.

Il lievito naturale madre conferisce al prodotto finito elevate caratteristiche qualitative: digeribilità, gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo" insuperabili. L'assoluta qualità delle nostre farine, ottenute tutte da grani attentamente selezionati fra i migliori reperibili sul mercato italiano ed internazionale, è garantita dal controllo qualità, dai test eseguiti sia nel nostro laboratorio di analisi sia presso professionisti del settore e dalla produzione effettuata in un complesso industriale all'avanguardia, dotato dei più sofisticati impianti completamente automatizzati e con grandi capacità produttive.



La Gamma

Lievito Naturale

Enerpizza

Le Farine del Gusto

Arancio, Blu, Rossa, Verde

Le Specialità del Gusto

Scrocchiarella Classica, Scrocchiarella Riso Venere, Scrocchiarella Rustica, Pizza Smart (Pizza a Lievitazione Naturale)

Le Miscele del Gusto - Pizzeria

Vera Napoli, Vera Napoli Soia, Pizza Soia

Le Miscele del Gusto - Focacceria

Focaccia Genovese, Focaccia Genovese Riso Venere, Focaccia ai Semi Vari, Focaccia alla Semola, Focaccia Rustica, Hamburger

Le Miscele del Gusto - Ristorazione

Pasta Smart, Pasta Smart Semola, Gnocco Smart

I Condimenti del Gusto

Cuori di Carciofo 30/40 al naturale, Fettine di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo al naturale, Spicchi di Carciofo trifolati in olio di Semi di Girasole, Funghi Campignon affettati al naturale, Funghi Campignon trifolati in olio, Antipasto "Alla Zingara", Cipolle a Fette, Pomodori Pelati, Polpa di Pomodoro

Prodotti Complementari

Farina Riso Venere, Spolvero, Multicereali Nucleo, Lievito di Birra "Bravo"



I Lieviti Naturali

Il Processo Produttivo di ENERPIZZA

1

Lievito Madre, lasciato lievitare spontaneamente e giornalmente rinfrescato con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**.



2

Sbucciatura, per cogliere il cuore del Lievito Madre, dove sono cresciuti lieviti e batteri lattici.



3

"3" Rinfreschi, con farina **Besozzi Oro Antica Tradizione**, per stabilizzare e aumentare il quantitativo di lievito disponibile.



4

Lievitazione, per ottenere un'impasto finale ottimale, pronto per essere utilizzato in preimpasti.



5

Essiccazione e macinazione, per rendere sempre disponibile e facile l'utilizzo del lievito naturale italiano tradizionale.



6

ENERPIZZA
Lievito Naturale
in polvere.
Pronto all'uso!



ENERPIZZA

Lievito Naturale Madre

Da un ceppo di lievito madre centenario, Italmill, seguendo il tradizionale metodo dei rinfreschi, preleva un pezzo di impasto madre e, aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina, operazione ripetuta più volte, ottiene un'impasto con una concentrazione di lieviti naturali e lattobacilli ottimale che viene essiccato e macinato per realizzare **ENERPIZZA**: lievito naturale in polvere, un prodotto ad alto valore tecnologico che conferisce in modo naturale alla pizza più estensibilità, più sapore, più digeribilità e più croccantezza, anche a freddo!.

Ingredienti: lievito naturale in polvere di farina di grano tenero tipo "0".

DOSE DI UTILIZZO:
30/50 g per 1000 g di farina

N.B.
Rimane inalterata la quantità di lievito di birra abitualmente utilizzata.



+ Estensibilità
+ Sapore
+ Digeribilità
+ Croccantezza
a freddo





Le Farine per Pizza

BLU

Lievitazioni Medie

Farina ottenuta dalla selezione dei migliori grani nazionali ed europei. Permette di ottenere impasti elastici ed equilibrati, come nella migliore tradizione. Ideale per lievitazione a media durata.

RICETTA INDICATIVA:

Le Farine del Gusto Blu	g	1000
Lievito naturale Enerpizza	g	30
Sale	g	30
Olio di oliva	g	30
Lievito Bravo istantaneo secco*	g	1,5/2
Acqua	g	550/600

Con impastatrice a spirale, impastare in prima velocità, farina, **Enerpizza** e **Lievito Bravo** con 400 g di acqua per 5 minuti. Aggiungere il sale, impastare per ulteriori 5 minuti aggiungendo a filo la rimanente acqua fino alla consistenza desiderata. Passare in seconda velocità aggiungendo l'olio extra vergine di oliva ed impastare per altri 5 minuti. Tempi di impasto e quantità di acqua variano in base alla tipologia di impastatrice utilizzata.

Temperatura impasto finale 25°C.

60 - temp. ambiente - temp. farina = temp. acqua



Far riposare la pasta per 20 minuti circa, formare le palline. Riporre nelle apposite cassette e lasciar puntare per almeno 2 ore a temperatura ambiente (20°C). Conservare in frigorifero a 4°C per 24 ore circa. Prima di stendere lasciar temperare a 20°C per 3 ore circa. Cuocere come d'abitudine.

- * se si utilizza lievito di birra fresco, raddoppiare le quantità.
- * la quantità di lievito varia in funzione della temperatura ambiente.



ARANCIO

Lievitazioni Brevi



Farina ottenuta dalla selezione di grani nazionali. Permette di ottenere un'ottima pizza leggera e fragrante. Ideale per brevi e brevissime lievitazioni. Il tempo di lievitazione è subordinato al dosaggio del lievito ed alle condizioni climatiche.

ROSSA

Lievitazioni Medio Lunghe



Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani europei e nord americani. L'ottima qualità dei grani ricchi di proteine, permette di ottenere impasti con una tenuta elevata e una buona elasticità. È indicata per lievitazioni medio/lunghe.

VERDE

Lievitazioni Lunghe



Farina ottenuta dalla miscela dei migliori grani nord americani ed australiani. La forza di questa farina permette di ottenere impasti con un'ottima stabilità e un'elevata elasticità. Ideale anche nella preparazione di bighe. Consigliata per lievitazioni lunghe.



Scrocchiarella®

Classica, Riso Venere® e Rustica.

Il modo semplice e veloce per produrre la tipica pizza in pala.

RICETTA INDICATIVA PER TUTTE LE VERSIONI:

PREIMPASTO:

Mix Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	600
Lievito Bravo secco (20 g se fresco)	g	10
Totale	g	1610

Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in 1ª velocità quindi riporre in un mastello e chiudere bene con coperchio. Lasciar lievitare in frigorifero a 4°C per minimo 16 massimo 24 ore.

IMPASTO:

PREIMPASTO	g	1610
Mix Scrocchiarella	g	1000
Acqua	g	900
Sale	g	60
Olio extra vergine di oliva	g	40
Lievito Bravo secco (10 g se fresco)	g	5

Impastare il PREIMPASTO con Mix Scrocchiarella, lievito e 500 g circa di acqua per 4 minuti in 1ª velocità.

Aggiungere il sale e, dopo un minuto, passare in 2ª velocità aggiungendo olio extra vergine di oliva.

Lasciar impastare per ulteriori 10 minuti aggiungendo a filo il resto dell'acqua (comunque la quantità maggiore possibile).

Lasciar puntare l'impasto 40 minuti circa nel mastello, rovesciare sul banco infarinato e pezzare del peso desiderato (1000 g di pasta x 1 metro di Scrocchiarella).

Formare i filoni ben stretti e riporre nelle cassette a lievitare almeno 3 ore a temperatura ambiente (20°C).

Stendere i filoni, guarnire e condire a piacere.

Cuocere su platea a 300°C.



Inquadra con il tuo cellulare il QRCode per accedere direttamente al VIDEO del procedimento per produrre la Scrocchiarella!



1

Filoni da 1kg a giusta maturazione



2

Stesura della pasta



3

Condimento della pasta



4

Scrocchiarella classica finita



PIZZA SMART®

Pizza a Lievitazione Naturale, senza aggiunta di Lievito di Birra

Pizza Smart è una miscela di farina di grano tenero tipo "0" e lievito naturale attivo.

Il lievito naturale (madre) attivo, prodotto seguendo il metodo tradizionale dei rinfreschi, mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche che permettono la produzione della pizza senza l'aggiunta di lievito di birra.

Pizza Smart conferisce al prodotto finito grande digeribilità, ottimo gusto, leggerezza e croccantezza "anche a freddo" insuperabili.

RICETTA INDICATIVA:

Pizza Smart	g	1000
Acqua	g	550/570
Sale	g	20
Olio extra vergine di oliva	g	30

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un'impasto liscio ed asciutto (temperatura finale dell'impasto 30°C ca.). Pezzare, formare le palline e lasciar lievitare a 30°C per 4-5 ore circa. Stendere la pasta e cuocere come d'abitudine.

Le palline lievitate, conservate in frigorifero a 0°/4°C, mantengono le loro caratteristiche inalterate per 36/48 ore.

ATTENZIONE

Per la corretta riuscita del prodotto finito è determinante osservare l'indicazione della temperatura finale dell'impasto:

(30°C x 2) - temp. ambiente = temp. acqua



Metodo Tradizionale

Pizza Smart mantiene inalterate le proprie caratteristiche anche aggiungendo all'impasto 1 - 2 g di lievito di birra per kg di farina se utilizzata con metodo tradizionale per lievitazioni di 4/8 ore in ambiente.



VERA NAPOLI

Lievitazioni Brevi/Medie

Miscela ottenuta da farina di grano tenero selezionato e sapientemente dosato con la migliore semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e farina di grano tenero maltato.

L'equilibrato dosaggio degli ingredienti consente di ottenere una pizza croccante e gustosa, che mantiene queste caratteristiche anche nel raffreddamento. Ideale per lievitazioni a breve e media durata.

VERA NAPOLI SOIA

Lievitazioni Brevi/Medie

Miscela ottenuta da farina di grano tenero selezionato, soia, semola rimacinata di grano duro, lievito naturale madre, germe di grano e farina di grano tenero maltato.

La particolare miscela permette di ottenere una pizza leggera e fra grante, altamente digeribile e dal gusto inconfondibile.

Ideale per lievitazioni a breve e media durata.

PIZZA SOIA

Lievitazioni Medio Lunghe

Miscela ottenuta da farine di grani nord americani, farina di soia tostata, semola rimacinata di grano duro, germe di grano e lecitina di girasole. Con questa miscela si ottengono impasti con un'ottima stabilità e pizze dal gusto molto caratterizzato. Ideale per lievitazioni medio lunghe.





Le Miscele per Focacceria

FOCACCIA GENOVESE

Fragranza e croccantezza



Farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, destrosio, sale iodato protetto PRESAL*, lecitina di girasole; per produrre con facilità focacce e pizze in teglia con ottimo gusto, fragranza e croccantezza anche a freddo.

Mix Focaccia Genovese	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Genovese, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

FOCACCIA alla SEMOLA

Facile anche per pizza in teglia



L'accurata selezione delle migliori semole rimacinate di grano duro, ricche di glutine, proteine e carotenoidi, miscelate con farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, lecitina di girasole e sale iodato protetto PRESAL* per produrre facilmente focacce e pizze in teglia.

Mix Focaccia alla Semola	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare tutti gli ingredienti escluso l'olio per 15' (fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto). Aggiungere Olio extra vergine di oliva e proseguire per 4'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.



FOCACCIA GENOVESE

con RISO VENERE



Farina di grano tenero, lievito naturale madre, farina di grano tenero maltato, destrosio, sale iodato protetto PRESAL*, lecitina di girasole; per produrre con facilità focacce e pizze in teglia con ottimo gusto, fragranza e croccantezza anche a freddo.

Mix Focaccia Genovese con Riso Venere	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Olio extra vergine di oliva	g	20/40
Acqua	g	600

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Genovese con Riso Venere, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****.

Lasciar lievitare per 90' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.



FOCACCIA RUSTICA

Particolarmente saporite



Farina di grano tenero, girasole, segale, avena, orzo, lino, lievito naturale madre, sesamo, sale iodato protetto PRESAL*, farina d'orzo maltato e farina di grano tenero maltato, sapientemente miscelati con lievito naturale, permettono la produzione di focacce particolarmente saporite.

Mix Focaccia Rustica	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Acqua	g	550
Olio extra vergine di oliva	g	20/40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia Rustica, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 60' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

HAMBURGER

Volume e morbidezza



Farina di grano tenero tipo, grasso vegetale in polvere, zucchero, latte intero in polvere, destrosio, sale iodato protetto PRESAL*, sapientemente miscelati permettono la produzione di ottimi hamburger.

Mix Hamburger	g	1000
Lievito Bravo secco (50 g se fresco)	g	20/30
Acqua	g	400

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Tempo d'impasto:	3 minuti in 1° vel. / 7 minuti in 2° vel.
Temp. della pasta:	25°C
Pezzatura:	formare pastoni del peso desiderato.
Riposo:	15 minuti.
Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	70 minuti, con umidità.
Cottura:	200°C, con valvole chiuse per 15-20 minuti secondo il peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei pastoni. Lasciar lievitare per 70 minuti circa in cella con umidità. Cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti, secondo il peso.

FOCACCIA ai SEMI VARI

Ricchissima di gusto e fibre



Farina di grano tenero, soia, sesamo, mais, segale, lino, miglio, avena, orzo, lievito naturale madre e sale iodato protetto PRESAL*, lecitina di girasole, farina di grano tenero maltato e destrosio sapientemente miscelati con lievito naturale, permettono la produzione di focacce ricchissime di gusto e fibre.

Mix Focaccia ai Semi Vari	g	1000
Lievito Bravo secco (20/30 g se fresco)	g	10/15
Acqua	g	550
Olio extra vergine di oliva	g	20/40

Sale iodato protetto PRESAL* già incorporato

Impastare Focaccia ai Semi Vari, lievito ed acqua per 5'. Dopo 3' aggiungere l'olio e passare in 2° vel per 7'. Far riposare l'impasto per 10/15', pezzare (1.000 g per teglie 40x60 cm), stendere in due tempi (10') e distribuire la **Salamoia****. Lasciar lievitare per 60' circa. Cospargere con sale grosso e cuocere a 230°C per 20' circa, a fine cottura capovolgere le focacce e lasciar asciugare per 2/3'.

* Sale Iodato Protetto **PreSal®**



Grazie ad una specifica tecnologia di protezione sviluppata dall'Università degli Studi di Bologna, Presal riduce la dispersione di iodio in cottura rendendo il pane: **prodotto Fonte di Iodio**.

Lo iodio del Presal contenuto nel pane contribuisce al normale metabolismo energetico è aiuto fondamentale per la crescita del bambino e per la prevenzione di molti disturbi della tiroide.

** **Salamoia**: emulsionare - per teglia - 100 g di acqua, 100 g di olio di oliva, 15 g di sale Presal.

