

Pane casareccio integrale al Germe di Grano



G3rMe 1S

Garbuio srl - Via Gorizia, 8 - 36050 Bolzano Vicentino (VI)
Tel. 0444 255008 / info@garbuio1970.it
www.garbuio1970.it



INGREDIENTI

- G3rMe 1S gr. 500
- Acqua ml. 300
- Lievito gr. 12
- Sale gr. 10



Impasto:

Impastare per 5 min G3rMe 1S, il lievito e l'acqua.
Aggiungere il sale e impastare per altri 5 min fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

1° Riposo: 60 min a temperatura di almeno 25°C.

Formare la pagnotta arrotolando la pasta su sé stessa.



30 min



220°C



FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE STATICO
LIVELLO 3 (cavità 72 litri)



INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "1", con farina di germe di grano. Farina ideale per:

- PANE
- PASTA
- DOLCI
- PIZZA

SCOPRI TUTTE LE MISCELE SELEZIONATE GARBUIO SU: www.garbuio1970.it



MEDITERRANEA



IL MORETTO



IL CHICCO



KHIAPLUS



GRANI ANTICHI



ZENZERUS



1000USI

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers elettrico.

Pizza in teglia con G3rMe1S



INGREDIENTI

- G3rMe 1S gr. 500
- Acqua ml. 300
- Olio EVO gr. 30
- Lievito gr. 15
- Sale gr. 10
- Farina di Malto gr. 5



Impasto:

Impastare G3rMe 1S, farina di malto, lievito e acqua.

Aggiungere sale e olio e impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Dividere l'impasto in pezzi da kg. 0,600.

1' Riposo: 50/60 min a temperatura di almeno 25°C.

Stendere i pezzi di pasta nelle leccarde precedentemente unte d'olio e distribuire uniformemente sulla superficie circa 450 g di polpa di pomodoro.

2' Riposo: 120 min a temperatura di almeno 25°C oppure fino al raddoppio della massa.

Infornare come da indicazione



15 min



250°C



FORNO ELETTRICO, COTTURA FUNZIONE STATICO
LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

Pasta integrale al Germe di Grano



INGREDIENTI

- G3rMe 1S gr. 500
- Uova intere gr. 55
- Sale gr. 5



Impasto:

Impastare tutti gli ingredienti per circa 10 min fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Dividere in 2 parti l'impasto e avvolgere ciascuna palla nella pellicola.

Riposo: 30 min a temperatura ambiente.



2 min

IN ACQUA SALATA BOLLENTE

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers elettrico.