# MEDITERRANEA

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

## INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, farina di grano tenero maltato, emulsionanti: lecitina di girasole (E322); olii e grassi vegetali: olio di palma; agenti di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico); amilasi.

Miscela ideale per:

- PANE
- PASTA
- PIZZA

# Pizza tonda mediterranea

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

## INGREDIENTI

| | | |
|---|---|---|
| • | MEDITERRANEA | gr. 500 |
| • | Acqua | ml. 300 |
| • | Olio EVO | gr. 20 |
| • | Lievito | gr. 15 |
| • | Sale | gr. 10 |

## Impasto:

Impastare la MEDITERRANEA, il lievito, il sale e l'acqua;
aggiungere il sale e l'olio e impastare a velocità più sostenuta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (temperatura d'impasto finale 24/27°C).

1' Riposo: 25/30 min a temperatura di almeno 25°C.
2' Riposo: 90/120 a temperatura di almeno 25°C.
oppure fino al raddoppio della massa.

Stendere la pallina creando un disco di circa 30/33 cm ed infornare su forno preriscaldato come da indicazione.

4 - 5 min

300°C

*

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE STATICO / VENTILATO
LIVELLO 2 (cavità 59 / 87 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* 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 a gas.

# Pagnotta mediterranea

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

## INGREDIENTI

| | | |
|---|---|---|
| • | MEDITERRANEA | gr. 500 |
| • | Acqua | ml. 300 |
| • | Olio EVO | gr. 15 |
| • | Lievito | gr. 12 |
| • | Sale | gr. 10 |

Impasto:

Impastare per 5 min la MEDITERRANEA, il lievito e l'acqua.

Aggiungere il sale e l'olio e impastare per altri 5 min fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

1' Riposo: 20/30 min a temperatura di almeno 25°C.
Formare la pagnotta arrotolando la pasta su sé stessa.

2' Riposo: 50 min a temperatura di almeno 25°C.
oppure fino al raddoppio della massa.
Incidere a piacere la superficie e infornare come da indicazione.

30 min — 210°C

FORNO ELETTRICO_vol. 72 LITRI
COTTURA funzione: STATICO VENTILATO
LIVELLO 3

4-5 min — 300°C *

FORNO ELETTRICO_vol. 59 e 72 LITRI
COTTURA funzione: STATICO VENTILATO
LIVELLO 2 (cavità 59 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* 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 a gas.

# Sfilatini mediterranei

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

## INGREDIENTI

| | | |
|---|---|---|
| • | MEDITERRANEA | gr. 500 |
| • | Acqua | ml. 325 |
| • | Lievito | gr. 12 |
| • | Sale | gr. 10 |

## Impasto:

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

1' Riposo: 20/30 min a temperatura di almeno 25°C.
Formare i filoncini di circa 250 gr. arrotolando la pasta su sé stessa.

2' Riposo: 50/60 min a temperatura di almeno 25°C.
oppure fino al raddoppio della massa.
Incidere a piacere la superficie (come da ricetta tradizionale per ottenere l'effetto della baguette classica effettuare 3 tagli trasversali) e infornare come da indicazione.

35 min

210°C

*

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE STATICO
LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* 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 a gas.