

# CURCUMA MIX

PACKAGING

sacco da  
10 Kg



**Codice: DEFRC20450**

Semilavorato per la panificazione professionale ideale per realizzare varie tipologie di pane con semi di chia, semi di lino, curcuma, semi di sesamo.



## → CIABATTINE



### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (15°C)	700 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G

Impastare le farine con sale e lievito e 500g di acqua per 5 minuti in prima velocità. Ad impasto quasi formato procedere con la seconda velocità e aggiungere gradualmente i restanti 200g di acqua e continuare fino al suo completo assorbimento. (T impasto 25°C)

mettere l'impasto in un mastello oleato e dare 2 pieghe a 2.

Far lievitare per circa 60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con 80%U.R. Porre l'impasto su un tavolo ben infarinato e tagliare a dimensione voluta. Far lievitare le ciabattine su telo per 10 minuti a temperatura ambiente. Prima di infornare capovolgere tutte le pastelle e cuocere a 225°C con leggero vapore iniziale per 20 minuti. Aprire le valvole e continuare la cottura a 210°C per altri 10/15 minuti.

## → FROLLA MONTATA



### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
MARGARINA	600 G
ZUCCHERO	400 G
UOVA INTERE	250 G
AMIDO DI MAIS O FRUMENTO	100 G
BAKING	15 G
SALE	8 G

Montare tutti gli ingredienti in planetaria attrezzata con foglia per circa 5 minuti, fino ad ottenere un impasto spumoso.

Colare con bocchetta zigrinata nelle forme volute, su teglia con carta da forno. Cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

Decorare la superficie con cioccolato.

## → TARALLI PUGLIESI



### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
OLIO EXTRA VERGINE	250 G
VINO BIANCO SECCO	250/300 G
SALE	25 G

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, fino ad ottenere un impasto liscio e ben formato.

Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti, procedere con la formatura dei taralli.

Far bollire per qualche secondo in acqua, procedere con l'asciugatura. Adagiare i taralli su teglia forata e far cuocere a circa 210°C per 20 minuti, fino ad ottenimento di un prodotto secco e friabile.

## → GRISSINI

### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (T 20°C)	500 G
OLIO D'OLIVA	80 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità (impastatrice a spirale), fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T impasto 26°C). Formare un filone ben stretto con larghezza di circa 10 cm, pennellare la superficie con olio d'oliva e far lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente. Con una raschietto tagliare da un estremo del filone ben lievitato delle fettuccine di circa 2 cm di larghezza. Stirare o allungare i grissini, a piacere passarli in sesamo, semi vari o pan grattato. Porre su teglia e far lievitare per circa 40 minuti. Infornare a 230°C per circa 18 minuti con leggero vapore iniziale, aprendo le valvole gli ultimi minuti di cottura per favorire l'asciugatura del prodotto.

## → CRACKER

### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
OLIO D'OLIVA	100 G
LIEVITO	20 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. (T° impasto 25°C). Spezzare pastelle di circa 500g (per teglie 60x40) avvolgere a pastone, pennellare con olio d'oliva la superficie e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per 50 minuti circa. Con l'ausilio di una sfogliatrice o mattarello tirare l'impasto ad un'altezza di 3mm porre su teglia. Con un pennello distribuire olio d'oliva e sale sulla superficie. Far lievitare per 30 minuti, bucare con bucafoglia e tagliare con una rotella i crackers della forma desiderata. Cuocere a 230°C circa per 15 minuti aprendo la valvola gli ultimi 3 minuti.

## → FOCACCINE E PIZZETTE

### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA (T 20°C)	520 G
OLIO D'OLIVA	50 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G



Impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità sino ad ottenere un impasto ben formato. Far puntare a temperatura ambiente per 20 minuti, spezzare delle pastelle di 50g circa. Stendere fino all'altezza desiderata e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R per 40 minuti. Farcire la superficie a piacere per le pizzette mentre per le focacce imprimere la superficie con le dita e cospargere con olio, sale e acqua. Far lievitare per altri 15 minuti e cuocere a 220°C con vapore iniziale per 15/18 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti.

## → PANE HAMBURGER

### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
ACQUA	450 G
ZUCCHERO	20 G
LIEVITO	30 G
SALE	20 G
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	50 G



Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 4 minuti in seconda velocità, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (T impasto 22°C). Spezzare in pastelle da 50/80g, avvolgere a filoncino o a pallina, decorare a piacere la superficie con semi di sesamo o lino. Porre su teglia, e schiacciare bene i panini formati; far lievitare in cella di lievitazione a 28°C con 80% U.R per 50 minuti circa. Infornare a 225°C per 12/15 minuti aprendo la valvola gli ultimi 2 minuti.

## → FROLLINI

### INGREDIENTI

CURCUMA MIX DELIZIA	1000 G
MARGARINA	450 G
ZUCCHERO DI CANNA	400 G
UOVA INTERE	200/220 G
BAKING	15 G
SALE	8 G
AROMI A PIACERE	



Amalgamare lo zucchero e gli aromi con la margarina (precedentemente condizionata per la lavorazione) in planetaria con foglia. Aggiungere le uova e continuare fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire curcuma mix o canapa mix e lievito chimico (miscelati precedentemente) e continuare ad amalgamare a bassa velocità fino a quando le polveri vengono assorbite. Far riposare in frigorifero almeno per 3 ore, stendere dell'altezza desiderata e stampare a forma voluta con coppapasta. Adagiare su teglia con carta da forno e cuocere a 175/180°C per circa 15 minuti. A prodotto freddo glassare a piacere.