IABATTA PETRA® IETODO DIRETTO

ne di piccola dimensione, di forma schiacciata, bassa ed allungata caratterizzato da crosta fine, croccante e molto bile, di colore ambrato e da mollica quasi assente, di colore bianco puntinato, soffice e umida al palato, costituita da eoli grandi ed irregolari, quasi completamente svuotati della componente amidacea. Sapore e profumo di grano caratzano fortemente il prodotto a livello gustativo, costituendone peculiarità distintiva sul mercato.





IABATTA PETRA **IETODO DIRETTO**



REDIENTI (MASSA GR / MATERIE PRIME)

asto Finale

0 Petra® 1, 3200 acqua, 20 lievito di birra, 80 sale, 80 olio extravergine di oliva.

IN FORMO



MASSINA CROCCANTERRA

E DIGENBRUTA

tra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterdella cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, **Petra**® deriva dallo schiacciamento del no e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano,** che è fonte di principi nutritivi no-Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e traisce al pane il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI E BIGA

100% GRAND ITAWANO

PIU GUSTO E PROFUMO NATURALMENTE, SENZA AGGIUNTA DI MIGWORATORI O COADIUVANTI

MASSIMATENUTA E TABILITA DEWIMPASTO NELTEMPO-

COLORAZIONE DORATA DELLA CROSTA DOPO LA COTTURA-

PIU RICCA DI FIBRE E SAU MINERAU DI UNA OTTIMO SVI WPPO FARINA TIPO "0" 0"00"

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE IDEAUE PER UNA PANA E CORRETTA AUMENTATIONE

IL PANE SI CONSERVA PIU'A WNGO_

FASI DELLA LAVORAZIONE

PASTAMENTO:

E 1 - L'impastamento deve essere condotto con la massima nzione in modo da ottenere la corretta idratazione e un buon opo della maglia glutinica: Petra® ha una capacità di assorento maggiore rispetto a una farina "0" o "00" e se non viene ata correttamente si può osservare una disidratazione superficiale pasta o un rilascio di acqua durante il riposo. Iniziare l'impasto onendo nell'impastatrice SOLO farina e 3/4 dell'acqua. astare in impastatrice a spirale in 1ª velocità per 2/3 minuti fino ttenere un impasto grezzo, poi fermare l'impastatrice e iare riposare la massa per almeno 25-30 min.





FASE 2 - Riprendere l'impastamento aggiungendo il lievito di birra spriciolato e il malto. Una volta che si è formata la maglia glutinica aggiungere il sale, la restante acqua gradualmente a filo e infine l'olio EVO. Terminare l'impasto impostando la 2ª velocità in modo che alla fine risulti liscio, omogeneo, ben incordato. La temperatura finale dell'impasto deve essere di 24°C.

FERMENTAZIONE E LIEVITAZIONE:

FASE 3 - Togliere l'impasto dall'impastatrice, dare 3 pieghe e lasciarlo riposare in massa, in un mastello per 4 ore alla temperatura di 24°C: rispetto ad un impasto di farina tipo "0" o "00", l'impasto di pane Petra® prende forza e corpo velocemente, anche se ad una prima valutazione risulta più morbido.

FASE 4 - Trasferire il mastello nel frigorifero impostato a 4-5°C e lasciare a fermentare per 18 ore, poi togliere dal frigo e continuare la lievitazione a temperatura ambiente per 2 ore.



FORMATURA:



FASE 5 - Stendere l'impasto sul banco (precedentemente infarinato) con delicatezza, avendo cura di non maneggiarlo né schiacciarlo troppo. Spolverare con abbondante farina per fare in modo che non appiccichi e tagliare la pasta,



FASE 6 - Trasferire le ciabatte sulle assi di lievitazione infarinate, appoggiandole dalla parte del taglio e lasciarle riposare 40-60 minuti. Stenderle poi sui telai di infornamento, capovolgendole e allungandole. É importante utilizzare molta delicatezza nel movimentare la pasta e spolverare con della farina per evitare che il pane si



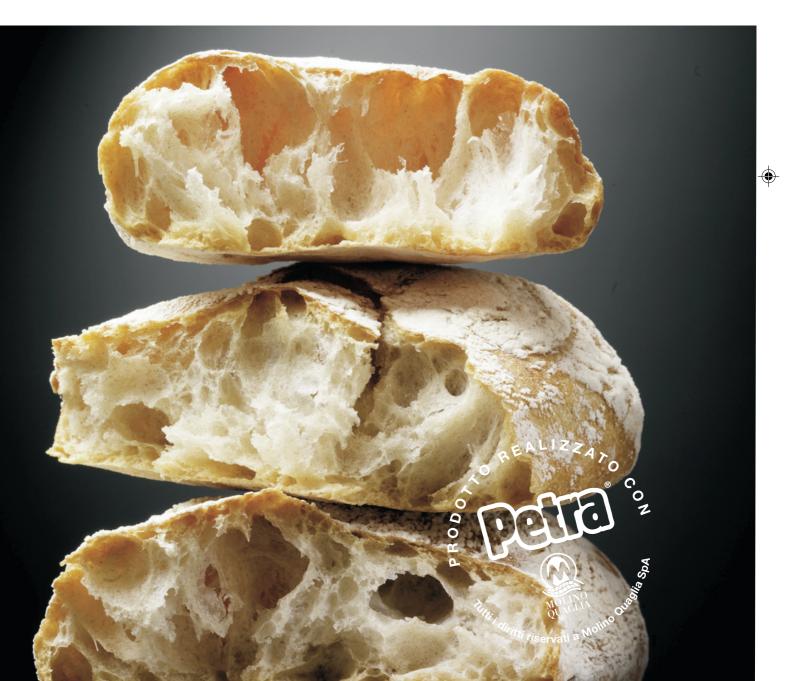
COTTURA:

FASE 7 - cuocere ad una temperatura di 230-240°C con vapore per i primi 10/15 minuti, poi senza vapore a 220°C fino a cottura ultimata. Una cottura "dolce" e prolungata, effettuata a una temperatura più bassa e per tempo più lungo rispetto ad un pane di farina "0" o "00", assicura il miglior risultato finale: nessun rischio di asciugare troppo il prodotto: la croccantezza della crosta sarà esaltata e

IABATTA PETRA® IETODO INDIRETTO ON BIGA ODIFICA ADP

ne di piccola dimensione, di forma schiacciata, bassa ed allungata caratterizzato da crosta poco spessa, croccante e rata e da mollica quasi assente, di colore bianco puntinato, soffice e umida al palato, costituita da alveoli grandi ed irolari. Sapore e profumo di grano caratterizzano fortemente il prodotto a livello gustativo, costituendone peculiarità dinitiva sul mercato.





IABATTA PETRA® IETODO INDIRETTO ON BIGA DDIFICA ADP



REDIENTI (MASSA GR / MATERIE PRIME)

pasto BIGA di Petra® 1: 5000 Petra® 1, 2250 acqua, 50 lievito di birra.

pasto finale: biga di Petra® 1, 500 Petra® 1, 1650 acqua, 10 lievito di birra, 80 sale.



tra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterdella cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, **Petra®** deriva dallo schiacciamento del no e mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano, che è fonte di principi nutritivi no-Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e traisce al pane il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI PETTO E BIGA PETTO

100% GRAND ITALIANO

PIU GUSTO E PROFUMO NATURALMENTE, SENZA AGGIUNTA DI MIGLIORATORI O COADIUVANTI

TASSIMA TENUTA E
TABLUTA DEW'IMPASTO
NEL TEMPO —

COLORAZIONE DORATA-DELLA CROSTA DOPO LA COTTURA-

OTTIMO SVI WPPO IN FORMO PID RICCA DI FIBRE E SAU MINERAU DI UNA FARINA TIPO "0" "00"

CROCCANTERSA E DIGENBIUTA

MASSINA

IL PANESI CONSERVA PIÙ A WNGO_ COMPOSIZIONE NUTTUZIONALE IDEALE PER UNA YANA E CORRETTA AUMENTAZIONE

FASI DELLA LAVORAZIONE

GA:

astare in impastatrice a spirale in 1ª cità per 4 minuti fino ad ottenere un sto grezzo e grumoso. La temperatura e dell'impasto deve essere 18-20°C. ierire la biga in un mastello, coprire con elo (o con della pellicola bucherellata) e are riposare alla temperatura di 16-18°C 18 ore. È importante rispettare rigorosate le temperature affinchè la biga sviluppi capacità lievitante ottimale.





IMPASTO FINALE:

FASE 1 - L'impastamento deve essere condotto con la massima attenzione in modo da ottenere la corretta idratazione e un buon sviluppo della maglia glutinica: **Petra®** ha una capacità di **assorbimento maggiore** rispetto a una farina "0" o "00" e se non viene idratata correttamente si può osservare una disidratazione superficiale della pasta o un rilascio di acqua durante il riposo. Iniziare l'impasto in 1ª velocità disponendo nell'impastatrice a spirale Biga di **Petra®** 1, **Petra®** 1, il lievito di birra sbriciolato, il malto e i 2/3 dell'acqua. Una volta che si è formata la maglia glutinica aggiungere il sale e la restante acqua **gradualmente a filo.** Terminare l'impasto impostando la 2ª velocità in modo che alla fine risulti liscio, omogeneo, ben incordato. La temperatura finale dell'impasto deve essere di 26-27°C.

FERMENTAZIONE E LIEVITAZIONE:



FASE 2 - Togliere l'impasto dall'impastatrice, dare 3 pieghe e lasciarlo riposare in massa, in un mastello per 45 minuti alla temperatura di 24°C: rispetto ad un impasto di farina tipo 0 o 00, l'impasto di pane **Petra**® prende forza e corpo velocemente, anche se ad una prima valutazione risulta più morbido.

FASE 3 - Dare di nuovo 3 pieghe e lasciare lievitare a temperatura ambiente ($23/24^{\circ}$ C) per altri 40 minuti.



FORMATURA:



FASE 4 - Stendere l'impasto sul banco (precedentemente infarinato) con delicatezza, avendo cura di non maneggiarlo né schiacciarlo troppo. Spolverare con abbondante farina per fare in modo che non appiccichi e tagliare la pasta.

FASE 5

FASE 5 - Trasferire le ciabatte sulle assi di lievitazione infarinate, appoggiandole dalla parte del taglio e lasciarle riposare 40 minuti. Stenderle poi sui telai di infornamento, capovolgendole e allungandole. È importante movimentare con molta delicatezza l'impasto e spolverare con della farina per evitare che il pane si attacchi al telo di infor-



COTTURA:

FASE 6 - cuocere ad una temperatura di 230-240°C con vapore per i primi 10/15 minuti, poi senza vapore a 220°C fino a cottura ultimata. Una cottura "dolce" e prolungata, effettuata a una temperatura più bassa e per tempo più lungo rispetto ad un pane di farina "0" o "00", assicura il miglior risultato finale: nessun rischio di asciugare troppo il prodotto: la croccantezza della crosta sarà esaltata e



. PANE CON PETRA® IETODO DIRETTO



REDIENTI (per 4 pagnotte da 2 kg l'una) (MASSA GR / MATERIE PRIME)

asto Finale

0 Petra® 1. 2400/2600 acqua. 136 lievito di birra. 12 malto. 108 sale.





MASSINA

CROCCANTERZA

E DIGERBIUTA

tra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterdella cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, **Petra**® deriva dallo schiacciamento del no e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano,** che è fonte di principi nutritivi no-Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e traisce al pane il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI



100% GRAND ITAWANO

Plu GUSTO E PROFUMO NATURALMENTE, SENZA AGGIUNTA DI MIGWORATORI O COADIUVANTI

MASSIMATENUTA E TABILITA DEWIMPASTO NELTEMPO_

COLORAZIONE DORATA DELLA CROSTA DOPO LA COTTURATE

OTTIMO SYIWPPO IN FORMO

PID RICCA DI FIBRE E SAU MINERAU DI UNA FARINA TIPO "O" " "00"

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE IDEAUE PER UNA FANA E CORRETTA AUMENTATIONE

IL PANE SI CONSERVA DILY A WNGO_

FASI DELLA LAVORAZIONE

PASTAMENTO:

E 1 - L'impastamento deve essere condotto con la massima attenzione in modo da ottenere la corretta azione e un buon sviluppo della maglia glutinica: **Petra®** ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto a farina "0" o "00" e se non viene idratata correttamente si può osservare una disidratazione superficiale pasta o un rilascio di acqua durante il riposo. Iniziare l'impasto disponendo nell'impastatrice SOLO farina oqua. Impastare in prima velocità per 2/3 minuti fino ad ottenere un impasto grezzo, poi fermare l'impastatrice ciare riposare la massa per almeno 20 min.









FASE 2 - Riprendere l'impastamento, aggiungere il lievito di birra sbriciolato, il malto e, una volta che si è formata la maglia glutinica aggiungere il sale. Terminare l'impasto impostando la 2ª velocità in modo che alla fine risulti liscio, omogeneo, ben incordato, É importante controllare la temperatura dell'impasto e fare in modo che la temperatura finale dell'impasto sia 24-25°C.

FORMATURA:

FASE 3 - Togliere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare in massa, sul banco per 15 minuti d'estate/30 minuti d'inverno: rispetto ad un impasto di farina tipo 0 o 00, l'impasto di pane Petra® prende forza e corpo velocemente, anche se ad una prima valutazione risulta più morbida,











LIEVITAZIONE E COTTURA:

FASE 5 - Lasciare lievitare il pane Petra® nel cestino a temperatura ambiente per 4 ore, altrimenti in cella di lievitazione a 28°C con UR 85-90% per 2 ore,

FASE 6 - Capovolgere il cestino, incidere la superficie e cuocere ad una temperatura di 220°C con vapore, dopo 15 minuti abbassare a 200°C fino a cottura ultimata, aprendo il tiraggio gli ultimi 15-20 minuti di cottura. Una cottura "dolce" e prolungata, effettuata a una temperatura più bassa e per tempo più lungo rispetto ad un pane di farina "0" o "00", assicura il miglior risultato finale: nessun rischio di asciugare troppo il prodotto: la

PANE CON PETRA® IETODO INDIRETTO ON BIGA



REDIENTI (per 3 pagnotte da 2 kg l'una) (MASSA GR / MATERIE PRIME)

pasto BIGA di Petra® 1: 2000 Petra® 1, 880 acqua, 20 lievito di birra.

pasto finale: biga di **Petra® 1,** 2000 **Petra® 1,** 1800 acqua, 20 lievito di birra, 80 sale.



MASSINA CROCCANTERRA

E DIGERBIUTA

tra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterdella cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, **Petra**® deriva dallo schiacciamento del no e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano,** che è fonte di principi nutritivi no-Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e traisce al pane il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI **E BIGA**

100% GRAND ITAWANO

PIU GUSTO E PROFUMO NATURALMENTE, SENZA AGGIUNTA DI MIGWORATORI O COADIUVANTI

MASSIMATENUTA E TABILITA DEWIMPASTO NELTEMPO_

COLORAZIONE DORATA DELLA CROSTA DOPO LA COTTURAL

PID RICCA DI FIBRE E SAU MINERAU DI UNA OTTIMO SYIWPPO FARINA TIPO "0" 0"00" IN FORMO

COMPOSIZIONE NUTRUZIONALE IDEAUE PER UNA SANA E CORRETTA AUMENTATIONE

IL PANE SI CONSERVA DIN A WNGO_

FASI DELLA LAVORAZIONE

GA:

astare in impastatrice a spirale in 1ª cità per 4 minuti fino ad ottenere un sto **grezzo e grumoso.** La temperatura e dell'impasto deve essere 18-20°C. erire la biga in un mastello, coprire con elo (o con della pellicola bucherellata) e are riposare alla temperatura di **16-18°C** 18 ore. É importante rispettare rigorosate le temperature affinchè la biga sviluppi capacità lievitante ottimale.



IMPASTO FINALE:

FASE 1 - L'impastamento deve essere condotto con la massima attenzione in modo da ottenere la corretta idratazione e un buon sviluppo della maglia glutinica: Petra® ha una capacità di assorbimento maggiore rispetto a una farina "0" o "00" e se non viene idratata correttamente si può osservare una disidratazione superficiale della pasta o un rilascio di acqua durante il riposo. Iniziare l'impasto disponendo nell'impastatrice SOLO farina di rinfresco e acqua. Impastare in prima velocità per 2/3 minuti fino ad ottenere un impasto grezzo, poi fermare l'impastatrice e lasciare riposare la massa per almeno 20 min.



FASE 2 - Riprendere l'impastamento 1ª velocità aggiungendo la biga, il lievito di birra sbriciolato e, una volta che si è formata la maglia glutinica, il sale. Terminare l'impasto impostando la 2ª velocità in modo che alla fine risulti liscio, omogeneo, ben incordato. É importante controllare la temperatura dell'impasto e fare in modo che la temperatura finale dell'impasto sia 24-25°C.



FORMATURA:

FASE 3 - Togliere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare in massa, sul banco per 15 minuti d'estate/30 minuti d'inverno: rispetto ad un impasto di farina tipo 0 o 00, l'impasto di pane Petra® prende forza e corpo velocemente, anche se ad una prima valutazione risulta più morbida,







FASE 4 - Spezzare l'impasto, pesare 2250 g per ogni pane, dare una forma rotonda e mettere nel cestino, precedentemente spolverato con abbondan-



LIEVITAZIONE E COTTURA:

FASE 5 - Lasciare lievitare il pane Petra® nel cestino a temperatura ambiente per 4 ore, altrimenti in cella di lievitazione a 28°C con UR 85-90% per 2 ore,

FASE 6 - Capovolgere il cestino, incidere la superficie e cuocere ad una temperatura di 220°C con vapore, dopo 15 minuti abbassare a 200°C fino a cottura ultimata, aprendo il tiraggio gli ultimi 15-20 minuti di cottura. Una cottura "dolce" e prolungata, effettuata a una temperatura più bassa e per tempo più lungo rispetto ad un pane di farina "0" o "00", assicura il miglior risultato finale: nessun rischio di asciugare troppo il prodotto: la

A BIGA CON PETRA®



REDIENTI (MASSA GR / MATERIE PRIME)

pasto BIGA di Petra® 1: 1000 Petra® 1, 440 acqua, 10 lievito di birra.

pasto finale: 1000 Petra® 9, 490 acqua, 10 lievito di birra.



tra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterdella cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, **Petra**® deriva dallo schiacciamento del no e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano,** che è fonte di principi nutritivi no-Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e traisce al lievitato il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI

100% GRAND ITALIANO

IL PRODOTTO FINITO SI WINSERVA PIU'A WNGO.

MASSIMA TENUTA E ABILITA DEWIMPASTO NELTEMPO

COLORAZIONE DORATA DEWA CROSTA DOPO LA COTTURA_

OTTIMO SYLWPPO IN FORMO

> HAGGIOR SAPORE & PROFUMO

PIU RICCA DI FIBRE E SAU MINERAU DI UNA FARINA TIPO "0" 0 "00"

> COMPOSIZIONE NUTRUZIONALE IDEAUE PER UNA SANA E CORRETTA AUMENTATIONE

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI BIGA

HAGGIOR INTENSITA ERICHETTA DI SAPORE E PROFUMO.

HUMENTA L'ESTENSIBIUTA ELL'I MPASTO HIGHORANDO SVIWPPO IN FORMO-

RADDOPPIO DEI VANTAGGI: PETRA® AMPUFICA-IVANTAGGI DEWA BIGA, LA BIGA AMPUTICA— ® IVANTAGGI DI PETRA

> MASSIMA QUALITÀ ORGANOVETTRICA-DEL PRODOTTO FINITO

PROWNER E MIGUORA- LA CONSERVABILITA
DEL PRODOTTO FINITO.

AUMENTA LA DIGERIBILITA'

MASSIMA CROCLANTEH

MASSINA

CROCCANTERLA

E DIGEMBIUTA

FASI DELLA LAVORAZIONE

PASTAMENTO:



astare in 1ª velocità fino ad ottenere un impasto zzo e grumoso. Il tempo di impastamento varia nzione dell'impastatrice:

n impastatrice a spirale 3-4 min in 1ª vel; n impastatrice a braccia tuffanti 6-7 min; n impastatrice a forcella 5-6 min.

emperatura finale dell'impasto deve essere 18°C.







FERMENTAZIONE:



INDICAZIONI DI UTILIZZO:

Se la biga, durante la fase di fermentazione ha formato una crosta eccessiva in superficie, ammorbidire la crosta in acqua prima di inserirla

Se si decide di impiegare la biga in purezza o con piccole quantità di farina di rinfresco porre maggiore attenzione alla fase di impastamento





