




il gusto italiano



 **AGRANO**





Pane Italiano

Basisrezept

1,000 kg	(10,0%)	Bäckerlob Mediterran
9,000 kg	(90,0%)	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	(10,0%)	Roggenmehl Type 1150
0,200 kg	(2,0%)	Hefe
ca. 7,500 kg	(75,0%)	Wasser (th. TA 175)
ca. 18,700 kg		Gesamtteig

Herstellung

Knetzeit für Spiralkneter:	3 Min. im 1. Gang und 6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
Teigtemperatur:	26°C - 28°C
Teigruhe:	30 Min.
Teigeinwaage:	450 g
Aufarbeitung:	entweder nur rundwirken, in Roggenmehl tauchen und mit dem Schluss nach unten auf Gare setzen, oder nach der Teigruhe rundwirken, die Teiglinge etwas entspannen lassen und ca. 30 - 35 cm lang aufarbeiten. Der Schluss sollte nicht zu stark bearbeitet werden. In Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Gare setzen. Vor dem Schieben drehen. Bei guter 3/4 Gare schieben.
Stückgare:	ca. 50 Min.
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur fallend um 20°C; mit Schwaden, nach 20 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Backzeit:	ca. 40 Min.
Anwendungshinweis	je nach Aufarbeitungsart kann die Schüttwassermenge auch erhöht werden.

Ciabatta Oliva

Basisrezept

10,000 kg	(100,0%)	Weizenmehl Type 550
1,500 kg	(15,0%)	Levafresh
0,250 kg	(2,5%)	Salz*
0,200 kg	(2,0%)	Hefe
ca. 6,500 kg	(65,0%)	Wasser (th. TA 180)
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.		
1,500 kg	(15,0%)	Oliven, schwarz
ca. 19,950 kg		Gesamtteig

* oder betriebsüblich anpassen. Wenn möglich das Salz in den letzten 3 Minuten der Knetzeit zugeben.

Herstellung

Knetzeit für Spiralkneter:	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
Teigtemperatur:	28°C - 29°C
Teigruhe:	60 - 90 Min.
Teigeinwaage:	450 g
Aufarbeitung:	den Teig herstellen. Je 5,400 kg große Teigstücke in rechteckige Wannen oder auf Weißbleche mit hohem Rand (60 x 40 cm) legen. Nach der Teigruhe den Teig in 20 x 10 cm große Stücke einteilen, etwas lang ziehen und auf bemehlte Abzieher setzen, oder über die Baguettepresse oder Rheon aufarbeiten. Bei guter 3/4 Gare mit Schwaden knusprig ausbacken.
Stückgare:	ca. 20 - 30 Min.
Backtemperatur:	ca. 20°C über Brötchenbacktemperatur fallend um 40°C; mit etwas Schwaden, nach 10 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
Backzeit:	ca. 25 - 30 Min.





Pane Pomodoro

Basisrezept

3,330 kg	(33,3%)	Miguels Maisbrot
6,670 kg	(66,7%)	Weizenmehl Type 550
4,000 kg	(40,0%)	Dosentomaten, geschält
0,100 kg	(1,0%)	Oregano, gerebelt
0,300 kg	(3,0%)	Hefe
ca. 2,000 kg	(20,0%)	Wasser (th. TA 160)

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

1,000 kg	(10,0%)	Tomaten, getrocknet in Öl
ca. 17,400 kg		Gesamtteig

Herstellung

Knetzeit für Spiralkneter:	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
Teigtemperatur:	26°C - 28°C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Teigeinwaage:	450 g
Aufarbeitung:	rund aufarbeiten und in Roggenmehl tauchen oder nach Wunsch.
Stückgare:	bei guter 3/4 Gare schieben
Backtemperatur:	10°C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20°C, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Backzeit:	ca. 40 Min.

Pane Saporito

Basisrezept

2,000 kg	(20,0%)	Pane Classico
7,500 kg	(75,0%)	Weizenmehl Type 550
0,500 kg	(5,0%)	Roggenmehl Type 1150
1,000 kg	(10,0%)	Levafresh
0,200 kg	(2,0%)	Salz*
0,100 kg	(1,0%)	Hefe
0,500 kg	(5,0%)	Olivöl
6,000 kg	(60,0%)	Wasser (th. TA 175)
ca. 17,800 kg		Gesamtteig

* oder betriebsüblich anpassen.

Herstellung

Knetzeit für Spiralkneter:	3 Min. im 1. Gang und 6 Min. im 2. Gang. Der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
Teigtemperatur:	27°C - 29°C
Teigruhe:	120 - 180 Min.
Teigeinwaage:	450 g
Zwischengare	ca. 10 Min.
Aufarbeitung:	nach der Teigruhe abwiegen und rundwirken. Nach der Zwischengare 30 - 35 cm lang aufarbeiten und in Roggenmehl wälzen. Vor dem Schieben zwei Mal seitlich leicht einschneiden.
Stückgare:	ca. 30 Min. bei Raumtemperatur
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur fallend um 20°C; ohne Schwaden, nach 20 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
Backzeit:	ca. 40 Min.





il gusto italiano

Il gusto italiano

Kein anderes Land verkörpert den Gedanken des *ars vivendi* – der Kunst zu leben – so sehr wie Italien. Neben der atemberaubenden Kunst und Kultur ist es die leichte, beschwingte Lebensart und der Sinn für das Schöne, denen sich die Italiener hingeben. Eine besondere Rolle spielen dabei auch die kulinarischen Genüsse. Ausgewählte Zutaten, raffiniert zubereitet und perfekt verfeinert – nach italienischem *Gusto*. Bestes Beispiel ist italienisches Brot. Neben typischem Ciabatta und lockerer Focaccia gibt es eine Vielzahl an regionalen Spezialitäten, die mit besonderen Rezepturen und mediterranen Zutaten wie würzigen Oliven, aromatischen Tomaten oder Kräutern zu wahren kleinen Kunstwerken veredelt werden. Diesen besonderen Anspruch repräsentieren unsere Rezepte ... Buon appetito !

Focaccia Mais & Miglio

Basisrezept

3,330 kg	(33,3 %)	Bafana
6,670 kg	(66,7%)	Weizenmehl Type 550
0,500 kg	(5,0 %)	Speiseöl
0,300 kg	(3,0 %)	Hefe
0,250 kg	(2,5%)	Salz*
ca. 6,500 kg	(65,0%)	Wasser (th. TA 170)
ca. 17,550 kg		Gesamtteig

* oder betriebsüblich anpassen.

Herstellung

Knetzeit für Spiralkneter:	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
Teigtemperatur:	27°C - 29°C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Zwischengare:	ca. 10 Min.
Teigleinwaage:	für ein Blech 60 x 40 cm = 1600 - 1800 g
Aufarbeitung:	nach der Teigruhe abwiegen und nur leicht zusammenlegen. Nach der Zwischengare auf hohe Randbleche ausrollen. Vor dem Schieben mit Öl bestreichen und mit den Fingern unregelmäßig eindrücken. Dann mit Sesam, grobem Salz und evtl. Kreuzkümmel bestreuen.
Stückgare:	ca. 60 Min. Bei guter Gare schieben.
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, mit etwas Schwaden.
Backzeit:	ca. 15 - 18 Min.
Dekorvorschläge:	zahlreiche optische und geschmackliche Varianten lassen sich durch den Einsatz bzw. die Kombination verschiedener Rohstoffe als Bestreu erzielen. Zum Beispiel: - Hagelsalz und Agrano Decor Mais - Sesam; Agrano Decor Mais und Hagelsalz - Hirseflocken; schwarzer Sesam und Hagelsalz - Agrano Decor Mais; Hirseflocken und Hagelsalz

Werbemittel:

Kreieren Sie Ihre individuelle Aktion „Il gusto italiano“!



Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf der speziell eingerichteten Aktions-Website www.MBG-gusto.de. Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Thekendisplays für Sie zum Download bereit.

Das tolle A1-Plakat für Ihren Gehwegaufsteller gibt es fertig gedruckt bei Ihrem Siebrecht-Fachberater!

Siebrecht

**Marken
backen
Qualität.**

Siebin

AGRANO

