



SOFT - BREAK



# BIANCOBON



## INGREDIENTI

### Ingredienti Impasto

- *Soft - Break* 1000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Lievito* 40 gr
- *Aromi* q.b.

### Ingredienti Ripieno

- *Crema di ricotta Arata* 1000 gr
- *Cream plus mascarpone Debic* 1000 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento Impasto

Impastare tutti gli ingredienti fino alla formazione della maglia glutinica. Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Spezzare del peso di circa 25 grammi e posizionare in cella di lievitazione per circa 60-90 minuti.

Cuocere a 180 °C per circa 8-10 minuti (i tempi e le temperature di lievitazione e cottura possono variare a seconda dei macchinari utilizzati).

### Procedimento Ripieno

Mettere insieme in planetaria i due ingredienti e mescolare insieme con frusta, arrivare a consistenza desiderata e farcire il biancobon. Spolverare con zucchero a velo.

# MORBIDONE AL CIOCCOLATO O UVETTA



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Soft - Break* 1000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Chunks o Uvetta Australiana* 300 gr
- *Aromi* q.b.

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

*Tempo di impasto* | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità

*Riposo* | 15 minuti

*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere

*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità

*Cottura* | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, aggiungere il cioccolato o l'uvetta, quindi procedere alla pezzatura e alla formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti secondo il peso dei prodotti.

# CALZONE CON PROVOLA E SCAROLA



## INGREDIENTI

### Impasto:

- *Soft - Break* 1000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Olio Extra - vergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

### Farcitura:

- *Scamorza affumicata* 300 gr
- *Scarola* 500 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo il sale a metà impasto, formare delle pagnottelle da gr. 80 (indicativamente).

Lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 50/60 minuti, poi stendere dando una forma ovale.

Preparare nel frattempo la scarola tagliata finemente e la scamorza a cubetti, fare una miscela e con questa farcire la metà delle forme, sovrapporre l'altra metà e chiudere bene. Porre su teglie e lasciare lievitare per circa 40 minuti a una temperatura di 28°C.

### Temperatura di cottura

Infornare con vapore a 220/230°C.

### Tempo di cottura

20 min c.a.

# HOT DOG FARCITI



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Soft - Break* 1000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Wurstel* q.b.

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

*Tempo di impasto* | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;  
*Riposo* | 15 minuti;  
*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere;  
*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità;  
*Cottura* | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 25/30 minuti secondo il peso dei prodotti.

# PANE DOLCE ALLO ZAFFERANO



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Soft - Break* 1000 gr
- *Acqua* 400 gr
- *Zafferano* N° 2 bustine
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Semi di Finocchio* q.b

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

*Tempo di impasto* | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;  
*Riposo* | 15 minuti;  
*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere;  
*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità;  
*Cottura* | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 25/30 minuti secondo il peso dei prodotti.

# PANETTONE GASTRONOMICO E PANE IN CASSETTA



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Soft - Break* 1000 gr
- *Acqua* 200 gr
- *Uova Intere Aia* 100/150 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

*Tempo di impasto* | 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;  
*Riposo* | 15 minuti;  
*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere;  
*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità;  
*Cottura* | 210°C minuti per 55 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 40/45 minuti secondo il peso dei prodotti.

**N.B.** per il pane in cassetta utilizzare lo stesso tipo di impasto aggiungendo altri 50/100 gr. di acqua.

# PANINO BURRO E NOCI DI SORRENTO



## INGREDIENTI

- | <b>Ingredienti</b>        |         |
|---------------------------|---------|
| • <i>Soft - Break</i>     | 1000 gr |
| • <i>Acqua</i>            | 400 gr  |
| • <i>Burro</i>            | 50 gr   |
| • <i>Lievito di birra</i> | 40 gr   |
| • <i>Noci di Sorrento</i> | 300 gr  |

## PROCEDIMENTO

### **Procedimento**

*Tempo di impasto* | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;

*Riposo* | 15 minuti;

*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere;

*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità;

*Cottura* | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, ultimare l'impasto aggiungendo le noci quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 25/30 minuti secondo il peso dei prodotti.



# BOCCONCINI AI SEMI VARI (20 GR) E HAMBURGER (50 GR)



## INGREDIENTI

Ingredienti	
• Soft - Break	1000 gr
• Acqua	400 gr
• Lievito di birra	40 gr
• Semi vari	q.b.

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

*Tempo di impasto* | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;

*Riposo* | 15 minuti;

*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere;

*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità;

*Cottura* | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti. Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 15/20 minuti secondo il peso dei prodotti.

## FAGOTTINI PROVOLA E SPECK (50 GR DI PASTA)



### INGREDIENTI

- Ingredienti**
- *Soft - Break* 1000 gr
  - *Acqua* 300 gr
  - *Strutto* 50 gr
  - *Lievito di birra* 40 gr

### PROCEDIMENTO

**Procedimento**

*Tempo di impasto* | 3 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;

*Riposo* | 15 minuti;

*Pezzatura e Formatura* | come da foto o a piacere;

*Lievitazione Finale* | 70 minuti, con umidità;

*Cottura* | 200°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti. Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 200°C con valvole chiuse per 20/25 minuti secondo il peso dei prodotti.



**SAIMA**  
YOUR QUALITY PARTNER

