



PANCAMPAGNA RUSTICO



The SAIMA logo, consisting of a stylized flame icon above the brand name "SAIMA" in a bold, uppercase, sans-serif font. The entire logo is centered within an orange shield-shaped background.

SAIMA

A large, decorative orange shape at the bottom of the page, resembling a stylized flame or a drop with a pointed top and a rounded bottom, with a small circle at its apex.

PANCAMPAGNA POMODORI E OLIVE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna Rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Strutto* 40 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Pomodori secchi* 300 gr
- *Olive di Gaeta* 150 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 25 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto aggiungendo i pomodori e le olive quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 30/40 minuti secondo il peso dei prodotti.

GRISSINI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 500 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Strutto* 100 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità;
Riposo | 70/90 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 60 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 15 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 60 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230° con valvole chiuse per 15 minuti secondo il peso dei prodotti.

FOCACCIA RUSTICA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Olio extra-vergine di oliva* q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità;

Riposo | 25 minuti;

Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;

Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;

Cottura | 230°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 250°C con valvole chiuse per 20/25 minuti secondo il peso dei prodotti.

LINGUA AI CEREALI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Olio extra-vergine di oliva* q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità;

Riposo | 25 minuti;

Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;

Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;

Cottura | 230°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 250°C con valvole chiuse per 20/25 minuti secondo il peso dei prodotti.

STELLA AI CEREALI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550/600 gr
- *Sale* 20 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità;

Riposo | 25 minuti;

Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;

Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;

Cottura | 230°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 a 230°C con valvole chiuse per 40/45 minuti secondo il peso dei prodotti.

MIGNON CEREALI E MIELE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Olio extra-vergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Miele* 100 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 25 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto aggiungendo il miele quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 30/40 minuti secondo il peso dei prodotti.

PANBAULETTO AI SEMI DI GIRASOLE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna Rustico* 1000 gr
- *Acqua* 500 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Olio extra-vergine di oliva* 50 gr
- *Semi di girasole*

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità;

Riposo | 25 minuti;

Pezzatura e Formatura | Come da foto o a piacere;

Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;

Cottura | 230°C minuti per 25/30 minuti o comunque a seconda del peso.

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

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 25/30 minuti secondo il peso dei prodotti.

PANE RUSTICO AI CEREALI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna Rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Olio Extra-vergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità;
Riposo | 25 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Mettere a bagno le carote con pari quantitativo di acqua. Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto aggiungendo le carote quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti.

Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 30/40 minuti secondo il peso dei prodotti.

PANINO NAPOLETANO RUSTICO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Pancampagna Rustico 1000 gr
- Acqua 550 gr
- Strutto 50 gr
- Lievito di birra 40 gr
- Salumi misti q.b.
- Provola q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità;
Riposo | 25 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, terminare l'impasto quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti. Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 230°C con valvole chiuse per 30/40 minuti secondo il peso dei prodotti.

SAIMA

