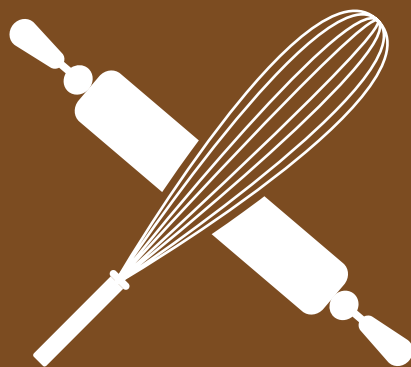




CEREALNERO



The SAIMA logo, featuring a stylized flame icon above the word 'SAIMA' in a bold, sans-serif font, all in white, centered within a brown shield-shaped field.

SAIMA

A large, solid brown shape at the bottom of the page, resembling a stylized mustache or a wide, curved base, with a small brown dot centered above its top edge.

FILONE



INGREDIENTI

Ingredienti

- Cerealnero 1000 gr
- Acqua 500/530 gr
- Olio vegetale 30 gr
- Lievito di birra 30 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in velocità 1 e altri 5 minuti in velocità 2 o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15 - 20 minuti, senza coprirlo. Spezzare l'impasto e formare pagnotte o filoni da 450/500 gr l'una ed arrotolarle. Fare lievitare in cella a 30°C e umidità 80% per 60-90 minuti. Decorare a piacere la superficie spolverando con farina granella di grano saraceno. Cuocere in forno statico 180 - 200°C o in forno ventilato a 165 - 185°C per 45 minuti circa (di cui gli ultimi 15 con tiraggio aperto)

FRESELLE



INGREDIENTI

Ingredienti

- Cerealnero 1000 gr
- Acqua 500/530 gr
- Olio vegetale 30 gr
- Lievito di birra 30 gr

Decorazione

- Cerealtop q.b.

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per 15 - 20 minuti, coperto con un telo.

Formare delle "ciambelle" da 60 gr circa. Far lievitare a 30°C per circa 60 minuti.

Infernare a 230°C dando vapore, abbassare la temperatura a 210°C e cuocere per 20 minuti circa.

Quando diventano freddi tagliare e biscottare.

FOCACCIA



INGREDIENTI

Ingredienti

- Farina 220W 500 gr
- Cerealnero 500 gr
- Acqua 600 gr
- Sale 20 gr
- Olio extravergine 50 gr
- Lievito di birra 30 gr

Ingredienti salamoia

- Olio 100 gr
- Acqua 100 gr
- Sale 10 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti dopodichè fare le pezzature (teglia 60x40 1300/1550 gr) laminare e stendere sulla teglia precedentemente oliata. Far lievitare per altri 45 minuti poi condire con la salamoia, bucare con le dita e porre in lievitazione per altri 60 - 75 minuti o comunque sino al raggiungimento del bordo della teglia.

Cuocere senza vapore.

PIZZETTE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Farina 220W* 500 gr
- *Cerealnero* 500 gr
- *Acqua* 600 gr
- *Sale* 20 gr
- *Olio extravergine* 50 gr
- *Lievito di birra* 30 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare puntare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti dopodichè fare le pezzature (20 - 25 gr). Far lievitare per altri 45 minuti poi schiacciare e condire a piacere.

GRISSINI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Cerealnero* 1000 gr
- *Acqua* 450 gr
- *Strutto* 50 gr
- *Olio vegetale* 50 gr
- *Lievito di birra* 40 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne il lievito, per 4 minuti a velocità bassa. Aggiungere il lievito e impastare per altri 6 minuti ad alta velocità, fino ad ottenere un impasto uniforme. Formare un filone, senza dare forza, larghezza 10/15cm e spessore 2cm. Oliare la superficie e far riposare a temperatura ambiente per 60 minuti coperto con un telo di plastica. Ricavare delle strisce di 1cm di larghezza, stirarle e posizionarle su teglie forate. Mettere in cella a 30°C e U.R. 75% per 30/40 minuti. Cuocere a 200°C per 13/15 minuti, con vapore iniziale.

CRACKERS



INGREDIENTI

Ingredienti

- | | |
|--------------------|---------|
| • Cerealnero | 1000 gr |
| • Acqua | 500 gr |
| • Strutto | 100 gr |
| • Olio vegetale | 100 gr |
| • Lievito di birra | 30 gr |

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti a bassa velocità e altri 5 minuti ad alta o comunque fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Formare un filoncino, ungere in superficie e porre a lievitare sino al raddoppio del proprio volume.

Stendere l'impasto in sfogliatrice o con o con il mattarello, bucarli con il rullo bucasfoglia e pretagliare con rotella, decorare con semi e sale grosso.

Far lievitare circa 40 minuti ed infornare. Far cuocere a 150/160°C per 15 minuti circa, spegnere il forno e lasciarli ad asciugare per circa 6 - 8 ore.

SAIMA

