

INFIBRA®



Innovazione viva.
*Il lievito madre come
non l'hai mai provato.*

DENTI DENTIK
Farine, naturalmente.

Non è mai stato così facile approcciare il Lievito madre

Il lievito madre è percepito come un ingrediente naturale, sinonimo di lavorazione artigianale e di un prodotto più sano e genuino che, se curato con attenzione, ripaga in termini di sapore e consistenza dei prodotti finiti.

Il lievito madre è un elemento che caratterizza da sempre la panificazione italiana apportando qualità al prodotto lievitato sia in termini di aroma sia di shelf-life. La sua gestione però è molto impegnativa sia per competenze sia per tempistiche che per mantenimento.

L'incontro tra Pater® e il germe di grano di Infibra ha dato vita a tre nuovi prodotti che rispondono alle nuove esigenze di mercato e garantiscono una semplicità di lavorazione.

PIZZA & MADRE

FARINA PERFETTA
PER RISULTATI GARANTITI

Pizza&Madre è una farina per pizza, che elimina la necessità di rinfrescare e gestire un lievito madre attivo. Composto da **farina di grano tenero Molino Denti W350**, **germe di grano tostato** e **Pater®**.



SEMPLICITÀ DI IMPASTAMENTO

Per impasti diretti e indiretti



GUSTO UNICO E INCONFONDIBILE

Con note aromatiche tipiche
della fermentazione naturale



GARANZIA DI RISULTATO

Ottimo sviluppo, struttura
e scioglievolezza al morso



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



Pater® - Life Inside è una **miscela contenente i Fermenti Lattici Vivi e i Lieviti tipici della microflora originale del Lievito Madre**. Questa formula unica ed innovativa permette per la prima volta di racchiudere tutte le caratteristiche e le funzionalità del Lievito Madre in Pasta in una miscela disidratata.

**PATER®
FORMULA**



CON FERMENTI LATTICI VIVI

LIEVÌ

LIEVITI PER
PANIFICAZIONE E PIZZERIA

Lievì Pane e Lievì Pizza sono due lieviti in polvere con fermenti lattici vivi e germe di grano tostato. I batteri lattici presenti al loro interno non solo migliorano lo **sviluppo** ed esaltano il **gusto** del prodotto, ma ne allungano significativamente la shelf-life.



**SI AGGIUNGE ALLA RICETTA
SENZA CAMBIARLA**

Permette di mantenere i tempi di lavorazione e gli ingredienti abituali



**MIGLIORA LA SHELF-LIFE
DEL PRODOTTO**

Garantisce un miglioramento anche per i prodotti precotti e rigenerati



GARANZIA DI RISULTATO

Crosta più croccante, migliore alveolatura, gusto autentico, lievitato alla perfezione



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



**ETICHETTA
PULITA**

PANE ZOCCOLETTO

INGREDIENTI

Farina 0 Italia W 320	3000 g
LIEVÌ PANE	300 g
Olio EVO	150 g
Sale	60 g
Lievito di birra fresco	30 g
Acqua	1800 g
Acqua	375 g
Origano	37 g

PROCEDIMENTO



Impastare tutti gli ingredienti e 1800 gr di acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Aumentare la velocità e inserire la restante acqua e alla fine l'origano.

Lasciare puntare in massa per 35/40 minuti.

Spezzare e mettere a lievitare a 28 gradi per 90 minuti.

Cuocere a 230 gradi per 35 minuti con vapore iniziale.

Aprire valvola e cuocere per altri 10 minuti.



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



PANE IN CESTINO

INGREDIENTI

BIGA:

Farina Infibra tipo 2 W 380	1500 g
Acqua	825 g
Lievito di birra fresco	12 g

Mettere a lievitare a 18 gradi per 18 ore

IMPASTO:

Biga	
Farina Infibra tipo 2 W 300	1500 g
LIEVÌ PANE	300 g
Acqua	1485 g
Sale	60 g

PROCEDIMENTO



230°C



20 min.

Impastare biga, farina Infibra tipo 2 W 300, **LIEVÌ PANE** e il 60% dell'acqua da ricetta, ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Alzare la velocità, aggiungere il sale e la restante acqua in più riprese.

Lasciare puntare 40 minuti.

Spezzare in pezzi di pasta da 600 g e dare preforma, lasciare riposare 20 minuti.

Formare e mettere in lievitazione 45/60 minuti.

Cottura a 230 gradi per 20 minuti con vapore iniziale.

Scendere a 200 gradi, aprire le valvole e continuare la cottura per altri 30 minuti aprendo la valvola a fine cottura.



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



CIABATTA

INGREDIENTI

BIGA:

Farina Infibra 0+ W 340	2400 g
Acqua	1200 g
Lievito di birra fresco	24 g

Mettere a lievitare a 18 gradi per 18 ore

IMPASTO:

Biga	
Farina Infibra Primamacina Noir	600 g
LIEVÌ PANE	300 g
Acqua	1275 g
Olio	60 g
Sale	60 g

PROCEDIMENTO



Impastare biga, farina Primamacina Noir, **LIEVÌ PANE** e il 60% dell'acqua da ricetta, ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Alzare la velocità e aggiungere la restante acqua e il sale, in ultimo olio.

Lasciare puntare fino al raddoppio.

Spezzare le ciabatte e lasciare riposare 40 minuti circa a temperatura ambiente.

Cottura su suolo a 230 gradi per 25 minuti con vapore iniziale.

Abbassare a 200 gradi, aprire la valvola e continuare la cottura per altri 10 minuti.



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



PANE RUSTICO

INGREDIENTI

Farina Primamacina pane rustico	3000 g
LIEVÌ PANE	300 g
Acqua	2000 g
Olio	130 g
Sale	60 g
Lievito di birra	80 g

PROCEDIMENTO

 230°C  20 min.

Impastare la farina Infibra Primamacina pane rustico, **LIEVÌ PANE**, l'olio e 1800 g di acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Aumentare la velocità e inserire il sale e la restante acqua.

Lasciare puntare in massa per 60 minuti.

Spezzare e dare preforma con riposo di 20 minuti (pezzature 600 gr).

Filonare e fare lievitare per 60-90 minuti.

Cuocere a 230 gradi.



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



PIZZA IN PALA

INGREDIENTI

BIGA:

Farina Infibra tipo 1 W 380	2000 g
Acqua	1000 g
Lievito di birra fresco	20 g

Mettere a lievitare a 18 gradi per 16 ore

IMPASTO:

Biga	
Farina Infibra tipo 1 W 300	2000 g
LIEVÌ PIZZA	200 g
Acqua	2360 g
Olio EVO	160 g
Sale	80 g
Squeeze malt Denti	20 g

PROCEDIMENTO

 280°C  6 min.

Inserire in vasca biga, farina Infibra tipo 1 W 300, squeeze malt Denti, **LIEVÌ PIZZA** e il 60% dell'acqua da ricetta.

Ottenuto un impasto liscio e omogeneo alzare la velocità e inserire il sale e il resto dell'acqua. Assorbita l'ultima parte di acqua aggiungere olio a filo, lasciare lievitare per 90 minuti a 26-30 gradi.

Spezzare e formare panetti da 450 g, lasciare lievitare fino al raddoppio.

Stendere e infornare.

Precottura a 280 gradi per 6 minuti circa.



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



FOCACCIA TIPO 2

INGREDIENTI

Farina Infibra tipo 2 W300	1000 g
LIEVÌ PIZZA	100 g
Acqua	770 g
Lievito di birra fresco	25 g
Olio	50 g
Sale	20 g

PROCEDIMENTO

 250°C  15-18 min.

Impastare farina Infibra tipo 2 W300, **LIEVÌ PIZZA**, lievito di birra e 660 g di acqua, ottenuta una struttura liscia e omogenea, alzare la velocità e inserire il sale e il resto dell'acqua.

Assorbita l'ultima parte di acqua inserire l'olio a filo.

Mettere l'impasto in un contenitore oliato per 90 minuti a 26/30 gradi.

Spezzare da 1200 g per teglia 60x40.

Lasciare lievitare in teglia per 60 minuti.

Formare i classici buchi e cospargere di salamoia.

Lasciare lievitare per 90 minuti a 26-30 gradi.

Cuocere a 250 gradi per 15-18 minuti.



puoi dichiarare
Lievito Madre in etichetta



PIZZA CONTEMPORANEA

INGREDIENTI

FARINA PIZZA&MADRE	2000 g
Acqua	900 g
Lievito di birra	20 g

IMPASTO:

Biga	
FARINA PIZZA&MADRE	2000 g
Acqua	1900 g
Sale	100 g

Mettere a lievitare a 18 gradi per 16 ore

PROCEDIMENTO



Impastare biga, **FARINA PIZZA&MADRE** e il 60% dell'acqua da ricetta e ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Alzare la velocità, inserire il sale e il resto dell'acqua rimanente.

Far riposare l'impasto in massa per 30 minuti, spezzare da 280-300 g, formare le palline e metterle in cassetta.

Lasciare lievitare per 4 ore.

Cottura a 390/400 gradi per circa 90 secondi.



puoi dichiarare **Lievito Madre** in etichetta



PIZZA CLASSICA

INGREDIENTI

FARINA PIZZA&MADRE	5000 g
Acqua	3250 g
Lievito di birra fresco	15 g
Sale	125 g

PROCEDIMENTO

Impastare **FARINA PIZZA&MADRE**, lievito di birra e 2500 g di acqua in prima velocità. Ottenuto un impasto liscio e omogeneo aumentare la velocità e inserire a filo la restante parte di acqua e alla fine il sale.
Fare riposare l'impasto per 30 minuti in massa.
Spezzare panetti da 250-280 g, mettere a 4 gradi per 24 ore.
Lasciare in appretto fino al raddoppio del volume della pasta.
Procedere alla cottura.



puoi dichiarare **Lievito Madre** in etichetta





FORMATO 12.5 KG

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 00, lievito madre essiccato (farina di **grano** disidratata, fermenti lattici vivi, saccaromiceti, enzimi), germe di **grano** tostato.



FORMATO 10 KG

INGREDIENTI

Lievito madre essiccato (farina di **grano** tenero disidratata, fermenti lattici vivi, saccaromiceti, enzimi), germe di **grano** tostato.



FORMATO 10 KG

INGREDIENTI

Lievito madre essiccato (farina di **grano** tenero disidratata, fermenti lattici vivi, saccaromiceti, enzimi), germe di **grano** tostato.



PER AVERE MAGGIOR INFORMAZIONI
ESCARICARE IL PDF DELLE RICETTE

DENTI 
Farine, naturalmente.

Industria Molitoria Denti S.r.l., Via Rosario Livatino 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy - Tel. +39 0522 350085
commerciale@molinodenti.it - www.molinodenti.it

Molino Denti, Strada Bergonzi, 54
43126 Vicofertile (PR)