



## Super Crema Crusca e Germe Fermentati

*Raccontarla è difficile, bisogna provarla.*

Che cos'è **SUPER CREMA NUTRIDEA**?

Una novità per la panificazione con Crusca, Germe e Fermenti lattici.

Perché utilizzare la **SUPER CREMA NUTRIDEA**?

- **MIGLIORA** la **LAVORABILITÀ ED L'ELASTICITÀ** degli impasti,
- **AUMENTA** il tempo di **CONSERVAZIONE** dei prodotti,
- **CONFERISCE** ai prodotti finiti una **FRAGRANZA ED UN PROFUMO** inconfondibili.

Il consumatore ama il sapore che sprigionano il pane, la pizza e ogni altro prodotto realizzato usando una piccola percentuale di **SUPER CREMA NUTRIDEA**. Questi plus, associati ai valori nutrizionali e alla concentrazione di fibra solubile del prodotto finito, fanno di **SUPER CREMA NUTRIDEA** un ingrediente irrinunciabile.

I benefici dei prodotti fermentati sono noti fin dall'antichità, ma oggi, grazie alle nuove tecnologie, si traducono in un ingrediente per la panificazione facile da utilizzare e di sicura efficacia. Oggi sappiamo che la fermentazione ha la caratteristica di rendere più ricco di fibra solubile, di enzimi, di vitamine, antiossidanti, acido lattico ogni alimento.

**UN MIGLIORATORE NATURALE PER LA FRAGRANZA, LA LIEVITAZIONE, IL GUSTO E LA SALUTE.**

Per un buon risultato consigliamo di aggiungere in ricetta da 50 a 100 g di **SUPER CREMA NUTRIDEA** per ogni kg di farina, in base alle preferenze.

### **FOCACCIA ROMANA CON CREMA DI CRUSCA E GERME FERMENTATI**

- 1 Kg Farina PIZZA ROMANA SPECIAL
- 70/100 g Crema di Crusca e Germe Fermentati
- 20 g Sale
- 40 g Olio Extravergine di Oliva
- 700-800 gr c.a. Acqua
- 3-8 g Lievito di birra fresco

*Mettere nell'impastatrice tutta la farina e far ossigenare per circa 3-4 minuti. Aggiungere il lievito e l'acqua un po' alla volta 3-4 riprese. Tra la seconda e la terza ripresa di acqua aggiungere la crema crusca. Quando l'impasto ha preso consistenza aggiungere il sale, quindi aggiungere l'olio. L'impasto deve risultare molto morbido e malleabile. Il giorno consecutivo toglierlo dal frigo e a impasto freddo preparare le palline della*

*pezzatura scelta. Quando il volume sarà triplicato, condire a piacere e cuocere a 310°-330° per 6 minuti circa.*