

pizza e pasta italiana

**NOVITÀ DALLE  
AZIENDE****Molini Spigadoro S.p.A.**

Via IV Novembre, 2/4 - 06083

Bastia Umbra - PERUGIA (Pg) - Italy

info@molinispigadoro.com - www.molinispigadoro.com



## SUPERCREMA

### Crusca e Germe Fermentati

*Raccontarla è difficile, bisogna provarla.  
È un ingrediente che garantisce molteplici benefici.*

**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.

**RICETTA:****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  
40g 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 di 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 min. c.ca.