



MIX CEREALI & SEMI



Pan Casale

Per la produzione di pane scuro multicereali. La speciale formulazione è priva di emulsionanti e contiene lievito naturale: si ottiene così un pane dal gusto rustico, caratterizzato da ottimo sviluppo, crosta croccante ed etichetta pulita.

Le ricette dei campioni

BRIOCHE DEL CASALE

Brioche salata

Pan Casale	1000 g
Lievito	50 g
Zucchero	80 g
Uova	200 g
Acqua	300 g
Burro	400 g

Impastare farina, lievito, uova e acqua fredda. Dopo 3/4 minuti aggiungere lo zucchero e lasciare assorbire. Per ultimo, inserire il burro in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia. Riporre l'impasto su una teglia, coprire e lasciar lievitare per circa 40 minuti a 28°C. In alternativa, mettere a fermentare una notte in frigorifero e tirare fuori 30 minuti prima dell'utilizzo. Spezzare e arrotondare circa 25 brioche da 50 g. Stendere la pasta rimanente a 1 mm di spessore, spennellare con uovo sbattuto e cospargere di **FiorFiore Grani Bianchi**. Passare in abbattitore negativo per circa 10 minuti. Praticare un foro al centro della brioche ed allargare per ottenere una ciambellina. Disporne 8 su una teglia 60x40 con carta da forno. Capovolgere la pasta semicongelata cosparsa di semi e utilizzando un tagliapasta ricavare 25 stelle, cospargere le punte di olio extravergine di oliva e riporre sopra le brioche. Far lievitare per 90/120 minuti a 28°C.



Ripieno al Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano grattugiato	70 g
Panna	200 g
Latte	200 g
Amido pregelatinizzato	15 g

Mescolare a freddo l'amido al Parmigiano, aggiungere i liquidi e regolare di sale. Versare circa 15g di composto negli stampi di silicone da 2 cm di diametro e congelare. Inserire il composto congelato al centro della brioche e cuocere a 210°C nel forno a platea o 170°C ventilato, quindi far raffreddare.

Guarnizione

Zucchine	q.b.
Pomodori	q.b.
Fiori di zucca	q.b.
Olive nere	q.b.

Sbollentare le zucchine tagliate a cubetti per circa 5 minuti e i fiori di zucca per pochi secondi, poi raffreddarli in acqua fredda. Condire zucchine, pomodori a cubetti e olive con sale e olio extravergine. Porre al centro della brioche la guarnizione e decorare con i fiori di zucca, cialde di Parmigiano e basilico.



Christian Trione e Riccardo Liccione
Campioni del Mondo
"Bread in The City" - SIGEP 2017

