



**PREPARATO PER PANE E PIZZA GLUTEN FREE "GRANOZERO"**  
PER SFORNARE PANI E PIZZE CROCCANTI E GUSTOSE

**MIX FOR BREAD & PIZZA GLUTEN FREE "GRANOZERO"**  
EXCELLENT FOR BREAD AND PIZZA

**RICETTA CIABATTA CROCCANTE GLUTEN FREE**

1. 500g mix Pane e Pizza GRANOZERO
2. 400g acqua
3. 20g sale
4. 50g olio extra vergine di oliva
5. 10g lievito fresco

Versare tutto in Planetaria, impastare per 5 minuti fino a impasto liscio ed omogeneo. Riposo in mastello per 40 minuti a T 28°C. Distendere, spezzare nella forma della ciabatta su tavolo prima spolverato con farina di riso. Mettere le ciabatte nella teglia, lievitare per 40 minuti a T 28°, U.r 75%. Infornare a 230° con vapore per 20/30 min.

**RECIPE FOR GLUTEN-FREE CRUSTY CIABATTA**

1. 500g mix of Bread & Pizza GRANOZERO
2. 400g water
3. 20g salt
4. 50g extra virgin olive oil
5. 10g fresh yeast

Place all ingredients in the rotary mixer and knead for 5 minutes until the dough is fully mixed and smooth. Let rest in a bowl for 40 minutes at a temperature of 28°C. Lay the dough on a board sprinkled with rice flour and divide into the shape of a ciabatta. Place the ciabattas on a baking sheet and allow to rise for 40 minutes at 28°C, RH 75%. Bake at 230°C with steam for 20-30 mins.



**PREPARATO PER DOLCI GLUTEN FREE "GRANOZERO"**  
PER TORTE, PLUM-CAKE E BISCOTTI PROFUMATI E SFIZIOSI

**MIX FOR CAKES GLUTEN FREE "GRANOZERO"**  
EXCELLENT FOR CAKES, PLUM-CAKE AND BISCUITS.

**RICETTA PER DOLCI MONTATI GLUTEN FREE**

1. 500g mix Dolci GRANOZERO
2. 200g uova intere
3. 50g tuorlo di uovo
4. 250g burro morbido
5. 10g farina di mais bramata

Preparare tutti gli ingredienti, versarli in Planetaria con "frusta Foglia" (dobbiamo amalgamare), impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti, l'impasto dovrà risultare liscio ed omogeneo. Versare l'impasto in un sac à poche e immettere il contenuto in stampi per plum cake o tortiere. Poi farcire con mela croccante, o frutta. Cottura ideale per un Plum cake da g 60, 25 minuti 160°.

**RECIPE FOR GLUTEN-FREE CAKES**

1. 500g Cake mix GRANOZERO
2. 200g whole eggs
3. 50g egg yolk
4. 250g butter, softened
5. 10g cornmeal

Prepare all ingredients, place in the rotary mixer with the beater blade (to blend). Mix all ingredients for 5 minutes; the dough should be smooth and fully blended. Place the batter in a pastry bag and pipe into mini-pound cake or individual cake molds. Ideal for a filling of crispy apples or fruit, or with dried fruits and nuts. Baking time for 60g mini-pound cakes: 25 minutes at 160°C.



**PREPARATO PER PASTA FRESCA GLUTEN FREE "GRANOZERO"**  
PER UNA SFOGLIA PERFETTA E CONSISTENTE

**MIX FOR FRESH PASTA GLUTEN FREE "GRANOZERO"**  
EXCELLENT FOR TRADITIONAL FRESH PASTA, FILLED PASTA AND PRESSED PASTA

**RICETTA PER PASTA FRESCA GLUTEN FREE**

1. 500g mix Pasta Fresca GRANOZERO
2. 200g uova intere
3. 80g tuorlo di uovo
4. 10/15g olio extra vergine di oliva

Preparare tutti gli ingredienti, versarli in Planetaria con "frusta Foglia" (dobbiamo amalgamare), impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti, l'impasto dovrà risultare liscio ed omogeneo. Versare in un mastello. Lasciare riposare nel mastello per 40 minuti ad una temperatura di 4° coperta con un telo di plastica alimentare. Iniziare poi a lavorare la pasta laminandola, ed ottenere la PASTA FRESCA gluten free.

**RECIPE FOR GLUTEN-FREE FRESH PASTA**

1. 500g mix for fresh pasta GRANOZERO
2. 200g whole eggs
3. 80g egg yolk
4. 10/15g extra virgin olive oil

Prepare all ingredients, place in the rotary Mixer with the beater blade (to blend). Mix all Ingredients for 5 minutes; the dough should be Smooth and fully blended. Place in a bowl. Let rest in the bowl for 40 minutes at a Temperature of 4°C covered with a food-safe Plastic sheet. Roll the dough into sheets for gluten-free Fresh pasta.

# GRANOZERO PANE, PIZZA, DOLCI E PASTA FRESCA

100% **GLUTEN** FREE

**LINEA GRANOZERO**  
GRANOZERO LINE

**IT** Dalla collaborazione con i migliori maestri nel campo del gluten free, Molino Pasini ha dato vita a "GRANOZERO", una linea interamente dedicata a tutti quei soggetti che nella dieta non vogliono o non possono assumere glutine.

Secondo studi recenti in Italia la celiachia interesserebbe circa un individuo su 150 ed è oggi un'intolleranza che interessa sempre più persone. GRANOZERO darà a tutti la possibilità di mangiare in modo assolutamente normale sia a casa che nei locali pubblici.

**EN** From the collaboration with the most famous chef involved into the Gluten free sector, Molino Pasini has created "GRANOZERO", a line totally dedicated to who can ingest gluten.

According to recent studies in Italy celiac disease affect about one person every 150, and is now an intolerance that affects more and more people. GRANOZERO will give everyone a chance to eat normally both at home and in public places.

**MOLINO PASINI S.p.A.**  
via Buscoldo 27/Bis  
46010 Cesole  
Mantova - IT

T +39 0376 969015  
F +39 0376 969274  
[www.molinopasini.com](http://www.molinopasini.com)  
[info@molinopasini.com](mailto:info@molinopasini.com)

