



MOLINO PASINI
SCHEDA PRODOTTI

GRANOZERO® PER PANE, PIZZA, DOLCI E PASTA FRESCA

100% GLUTEN & LACTOSE FREE

IT Dalla collaborazione con i **migliori maestri nel campo del gluten free e lactose 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 o lattosio. Secondo studi recenti in Italia la celiachia interesserebbe circa un individuo su 150 ed è oggi un'intolleranza che interessa sempre più persone. GRANOZERO offre a tutti la possibilità di **mangiare in modo assolutamente normale** sia a casa che nei locali pubblici.

EN Thanks to the partnership with **the best chefs of gluten and lactose free products**, Molino Pasini has created "GRANOZERO", a line of flours made for all those that need to follow a gluten-free diet. According to recent studies in Italy, coeliac disease affects about one person every 150 and this number is getting higher every year. GRANOZERO gives everyone **the chance to eat normally** both at home and in public places.

MOLINO PASINI
VIA BUSCOLDO 27/BIS
46010 CESOLE
MANTOVA - ITALIA

T +39 0376 969015
F +39 0376 969274
INFO@MOLINOPASINI.COM
WWW.MOLINOPASINI.COM





PREPARATO PER PANE, PIZZA E DOLCI GLUTEN FREE E LACTOSE FREE GRANOZERO

CONFEZIONI: 1 Kg / 20 Kg

Pizza gluten e lactose free

- 500g mix Granozero
- 440g di acqua
- 20g di olio evo
- 9g di lievito di birra Nuage disidratato
- 10g di sale fino

Mettere nella planetaria il Mix e il lievito, aggiungere l'acqua e amalgamare il tutto; unire successivamente olio evo e sale. Impastare a velocità media fino ad ottenere un composto liscio. Formare delle palline da 240 g cad. e adagiarle su di una teglia tonda di alluminio sopra un foglio di carta da forno. Ungere leggermente la superficie, quindi stendere le pizze lasciando i bordi un po' più alti. Lasciar lievitare per circa 2 ore e mezzo. Farcire con pomodoro e cuocere in forno preriscaldato a 320°C cielo e 300°C terra (o forno convenzionale a 250°C). A metà cottura aggiungere la mozzarella e il resto degli ingredienti per il topping.

Pane

- 1000g mix Granozero
- 820g d'acqua
- 20g olio evo
- 18g di lievito di birra Nuage disidratato
- 20g di sale fino

Mettere nella planetaria il Mix e il lievito, aggiungere l'acqua e amalgamare il tutto; unire successivamente olio evo e sale. Impastare a velocità media fino ad ottenere un composto liscio. Trasferire l'impasto su un piano infarinato e lasciar lievitare per 30 minuti circa. Dividere l'impasto, appoggiarlo su teglie ricoperte di carta da forno e dare la forma desiderata. Lasciar lievitare per altri 30 minuti, quindi ungerne la superficie delicatamente. Fare i classici tagli e cuocere in forno preriscaldato a 230°C per 20 minuti, ultimare la cottura a 180°C per altri 20 minuti. Sfornare e lasciar riposare su una griglia per 40 minuti prima di servire.

Muffin - Plum cake

- 500g mix Granozero
- 500g di burro
- 500g di uova intere
- 500g di zucchero semolato
- 16g di lievito Baking per dolci
- 1 pizzico di sale
- 1 bacca di vaniglia

Impastare tutti gli ingredienti o a mano o con l'aiuto della planetaria per circa 5/8 minuti. Lasciar lievitare per circa un'ora e una volta che l'impasto ha raddoppiato il suo volume, stenderlo sulla teglia precedentemente unta di olio. Aggiungere i condimenti a piacere per la pizza. Cuocere in forno a 190°C per circa 10 minuti.

GRANOZERO BREAD, PIZZA AND CAKE MIX - GLUTEN AND LACTOSE FREE

BAGS: 1 Kg / 20 Kg

Gluten and lactose free pizza recipe

- 500g of Granozero Bread, Pizza and Cake Mix
- 440g of water
- 20g evo oil
- 9g of dehydrated Nuage beer yeast
- 10g of fine salt

Mix the yeast, Granozero Mix and water by hand or in a rotary mixer, then add evo oil and salt. Knead at medium speed until you get a smooth dough. Make 240 g balls and put them on a round baking pan. Grease the pan and shape pizzas leaving the edge broader. Let it rise for about two and a half hours. Add tomato and bake in a pre-heated oven at 320° high and 300° down (or 250° for conventional oven). At the middle of baking, add mozzarella and other topping ingredients.

Gluten and lactose free bread recipe

- 1000g Granozero Bread, Pizza and Cake Mix
- 820g of water
- 20g evo oil
- 18g of dehydrated Nuage beer yeast
- 20g of fine salt

Mix the yeast, Granozero Mix and water by hand or in a rotary machine, then add evo oil and salt. Knead at medium speed until you get a smooth dough. Put it on a flourey board and let it rise for about 30 minutes. Split the dough and put it on a pan covered with baking paper, shaping it as you prefer. Let it rise for about 30 minutes and grease the top gently. Make the usual cuts and bake in a pre-heated oven at 230° for 20 minutes, then complete the baking at 180° for others 20 minutes. Take out the bread and let it get cold on a grill before serving.

Gluten and lactose free muffin and plum cake recipe

- 500g of Granozero Bread, Pizza and Cake Mix
- 500g of butter
- 500g of eggs
- 500g of sugar
- 16g of dehydrated Nuage beer yeast
- a pinch of salt
- a vanilla bean

Mix all the ingredients by hand or in a rotary mixer for about 5/8 minutes. Let it rise for about one hour. When the dough has doubled its size, spread it out on a pre-greased oven pan. Add toppings as preferred. Bake in oven at 190° for about 10 minutes.



PREPARATO PER PASTA FRESCA GLUTEN FREE E LACTOSE FREE GRANOZERO

CONFEZIONI: 1 Kg / 20 Kg

Pasta fresca gluten e lactose free

- 500g di mix Pasta Fresca Granozero
- 300g di uova intere
- 25g di acqua
- 20g di olio extravergine d'oliva

Ponete il Mix pasta fresca in una vasca della planetaria, aggiungete le uova e l'acqua, fate incorporare la parte liquida, di seguito aggiungete l'olio ed impastate fino ad ottenere un composto liscio e compatto. L'impasto così ottenuto è adatto sia ad essere lavorato a macchina che al mattarello.

GRANOZERO PASTA FRESCA - GLUTEN AND LACTOSE FREE

BAGS: 1 Kg / 20 Kg

Gluten and lactose free fresh pasta recipe

- 500g Granozero Pasta Fresca mix
- 300g of eggs
- 25g of water
- 20g extra virgin olive oil

Put Pasta Fresca Mix inside the rotary mixer. Add eggs and water, blend and then add oil; knead until you get a smooth dough. Make your pasta using either a rolling pin or a pasta maker.