

LINEA 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 darà a tutti la possibilità di **mangiare in modo assolutamente normale** sia a casa che nei locali pubblici.

EN From our collaboration with **the best chefs of gluten and lactose free products**, we at Molino Pasini have created "GRANOZERO", a line fully dedicated to all those who don't want to or cannot eat gluten or lactose. According to recent studies in Italy, celiac disease affects about one person every 150 and this number is growing. GRANOZERO will give everyone **the chance to eat normally** both at home and in public places.





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

CONFEZIONI: 1/20 Kg

Ricetta pizza gluten e lactose free

- 1kg mix Pane e Pizza Granozero
- 850ml di acqua tiepida
- 20g di olio extravergine d'oliva

Impastare il tutto 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 GLUTEN AND
LACTOSE FREE BREAD AND
PIZZA MIX TO MAKE DELICIOUS,
CRISPY BREADS AND PIZZAS**

BAGS: 1/20 Kg

Gluten and lactose free pizza recipe

- 1 kg of Granozero Bread and Pizza mix
- 850 ml lukewarm water
- 20 g extra virgin olive oil

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



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

CONFEZIONI: 1/20 Kg

Ricetta per Plum-Cake gluten e lactose free

- 500g mix Dolci Granozero
- 200g uova intere
- 150g olio di semi di mais
- 150g burro morbido

Versare tutti gli ingredienti in una planetaria con "Frustra Foglia". Impastare il tutto per circa 5 minuti. L'impasto dovrà risultare liscio ed omogeneo. Versare l'impasto in un sach a poche e immettere circa 50g del contenuto in stampi per plum cake. Inumidire la punta di un coltello con dell'olio e applicare un taglio sulla superficie del plum cake. Cuocere in forno a 160° per circa 25 minuti.

**GRANOZERO GLUTEN AND LACTOSE
FREE CAKE MIX TO MAKE FRAGRANT,
DELICIOUS GLUTEN AND LACTOSE
FREE SPONGE CAKES, POUND CAKES
AND BISCUITS**

BAGS: 1/20 Kg

Gluten and lactose free pound cake recipe

- 500 g Granozero cake mix
- 200 g whole eggs
- 150 g corn oil
- 150 g soft butter

Put all the ingredients in a rotary mixer with a beater blade. Mix thoroughly for about 5 minutes. The batter should be smooth and well blended. Pour the batter in a pastry bag and put about 50 g in individual pound cake moulds. Dip the tip of a knife in some oil and cut the surface of each pound cake. Bake in an oven at 160° for about 25 minutes.



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

CONFEZIONI: 1/20 Kg

Ricetta per Pasta Fresca gluten e lactose free

- 1kg mix Pasta Fresca Granozero
- 12/13 uova fresche medie
- 75ml di acqua
- 40g di olio extravergine d'oliva

Porre 1 kg di mix pasta fresca all'uovo senza glutine in una vasca della planetaria, aggiungere 12/13 uova fresche medie e 75ml di acqua. Incorporare la parte liquida, di seguito aggiungere 40 g di olio extra vergine di oliva ed impastare fino ad ottenere un composto liscio e compatto. L'impasto così ottenuto è adatto sia ad essere lavorato a macchina che al mattarello.

**GRANOZERO GLUTEN AND LACTOSE
FREE FRESH PASTA MIX TO PREPARE
PERFECT, FIRM PASTA SHEETS**

BAGS: 1/20 Kg

Gluten and lactose free fresh pasta recipe

- 1 kg Granozero Fresh Pasta mix
- 12/13 average-size fresh eggs
- 75 ml water
- 40 g extra virgin olive oil

Place 1 kg of fresh, gluten free, egg pasta mix in a rotary mixer bowl and add 12/13 average-size eggs and 75 ml water. When the liquid and dry ingredients are well blended, add 40 g extra virgin olive oil and mix until a smooth, compact dough is obtained. This pasta dough can then be rolled out by hand with a rolling pin or in a pasta machine.