

AB|MAURI

VEGPAN

Vegpan è un **mix vegano**, da utilizzarsi al 100%, per la produzione di pane, snack, sostituti del pane e ricette dolci.

- Vegano, multicereali, arricchito con lievito madre.
- Contiene crusca di frumento, farina di segale, farina di avena farina d'orzo.
- Perfetto per la preparazione di pane, pizze, focacce, grissini, cracker, croissant e altre ricette, sia dolci che salate, nel rispetto del loro piacevole e caratteristico sapore, fragranza e profumo.
- I prodotti finiti risulteranno ottimi e con origine vegetale al 100%.
- E' un prodotto italiano, senza emulsionanti e coloranti.
- Confezione disponibile in sacco da 10 kg.



AB|MAURI

AB Mauri Italy S.p.A.
Sede Legale:
Via Milano, 42 - 27045 Casteggio (PV)
Tel. 0383 893.1 - Fax 0383 893291

Sedi Operative:
Via Milano, 42 - 27045 Casteggio (PV)
Via S. Francesca Cabrini, 18 - 26853 Caselle Lurani (LO)

E-mail: ordinibakery@abmauri.com
Numero Verde: 800-018873
www.abmauri.it

MIX PANE

Soluzioni innovative per la moderna panificazione artigianale

AB|MAURI

SCOPRI L'INTERA GAMMA MIX PANE

NATURA E SAPORE

Linea di mix caratterizzati dal contenuto di lievito madre che conferisce sapore, profumo e maggiore conservazione nel tempo al prodotto finito.

CEREALI E BENESSERE

Mix pane ricchi di profumo e gusto grazie al contenuto di cereali caratteristici, oggi offerti sul mercato in formulazioni ad "etichettatura pulita".

GUSTOSI

Mix per pani speciali, versatili e originali; assicurano varietà di forma e gusto a pane e sostituti, come pane hamburger, pizza, cracker, pane arabo, pane alla zucca.

VEGPAN

Ricettario



AB|MAURI

RICETTA STANDARD

Ingredienti

VEGPAN	1000 g
Acqua	650 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g
Sale	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Successivamente far riposare l'impasto a temperatura ambiente, coperto con un telo per 10/15 minuti. Fare le pezzature da 350g, formare e far lievitare a 30°C con l'80% di U.R. per circa 45-60 minuti. Incidere a piacimento e infornare a 210°C con vapore per 40 minuti circa, aprendo la valvola durante gli ultimi 10 minuti.

PANE HAMBURGER

Ingredienti

VEGPAN	1000 g
Acqua	600g
Olio di semi di girasole	80 g
Zucchero integrale di canna	80 g
Lievito MAESTRO® o GIST	40 g
Sale	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Successivamente far riposare l'impasto a temperatura ambiente, coperto con un telo per 5 minuti. Spezzare e formare le palline da circa 70g cadauna, schiacciarle leggermente con il palmo della mano e passarle in cella di lievitazione per circa 60/80 minuti. Infornare a 210°C con leggero vapore per circa 15-20 minuti.

CRACKER

Ingredienti

VEGPAN	1000 g
Acqua	650 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g
Sale	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Senza dar riposo alla pasta, fare pezzature da circa 600g per teglia da 60x40 cm, dare una forma allungata e lasciar riposare per circa 30 minuti. Stendere la pasta con sfogliatrice fino a raggiungere lo spessore di 2/3 mm e passarla sulla teglia. Spolverare con poco sale e porre in cella di lievitazione per 20/30 minuti a 30°C con l'80% U.R. Tagliare a quadri e cuocere in forno a 200°C per circa 10 minuti.

GRISSINI

Ingredienti

VEGPAN	1000 g
Acqua	550 g
Olio extravergine d'oliva	150 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g
Sale	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, aggiungendo l'acqua poco per volta, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Senza dar riposo alla pasta, formare un filone non stretto, ungerlo con olio extravergine d'oliva e lasciarlo lievitare per circa 40 minuti a temperatura ambiente. Tagliare i grissini e stirarli, porli successivamente su una teglia e far lievitare in cella di lievitazione per circa 45 minuti. Infornare a 210°C per 12/15 minuti circa.

PIZZETTE

Ingredienti

VEGPAN	1000 g
Acqua	700 g
Olio extravergine d'oliva	80 g
Lievito MAESTRO® o GIST	40 g
Sale	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti, aggiungendo l'acqua poco per volta, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare l'impasto, coperto con un telo, a temperatura ambiente per 5 minuti circa. Spezzare e formare. Far riposare in cella di lievitazione per circa 15/20 minuti e guarnire a piacere. Lasciar lievitare in cella di lievitazione per 45/60 minuti a 30°C con l'80% U.R. Infornare a 210°C per 15-30 minuti circa, in base alla pezzatura.

FOCACCIA

Ingredienti

VEGPAN	1000 g
Acqua	650 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g
Sale	20 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Spezzare del peso desiderato, dare alle pezzature una forma allungata e lasciar riposare l'impasto, coperto con un telo, a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Stendere su una teglia precedentemente unta con olio di oliva, guarnire la superficie con un'emulsione di acqua, olio e sale. Lasciar lievitare per circa 20 minuti. Bucare con le dita la superficie e continuare la lievitazione per altri 30 minuti circa in cella a 30°C con l'80% U.R. Infornare a 210°C per 18-20 minuti circa.

SFOGLIA

Ingredienti

VEGPAN	500 g
Farina W 320	500 g
Acqua	600 g
Margarina ORO CREMA/CAKE Stanga	50 g
Sale	20 g

Margarina ORO CROISSANT/SFOGLIA Platte (per sfogliatura)	800 g
--	-------



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per 15 minuti circa, coperto con un telo. Incorporare 800g di margarina per sfogliatura, dando 2 pieghe a 3 e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Ripetere l'operazione dando 2 pieghe a 4 e porre ancora in frigorifero per 30 minuti. Formare, far riposare per altri 60 minuti circa. Infornare a 210°C per 25 minuti circa.

CROISSANT

Ingredienti

VEGPAN	500 g
Farina W 340/360	500 g
Acqua	500 g
Zucchero integrale di canna	200 g
Margarina ORO CREMA/CAKE Stanga	150 g
Lievito GIST DOLCE	40 g
Sale	10 g
Gluten Plus	10 g
Margarina ORO CROISSANT/SFOGLIA Platte	400 g



Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. La temperatura finale dell'impasto sarà di 27°C. Far riposare l'impasto per 10 minuti a temperatura ambiente. Aggiungere successivamente 400g di margarina per sfogliatura, dando 1 piega a 3 e 1 a 4 e lasciar riposare in frigorifero per 20 minuti. Stendere dello spessore desiderato, tagliare a triangolo e formare i croissant. Porre in cella di lievitazione a 28°C con l'80% U.R. per circa 90 minuti. Infornare a 185°C per 25 minuti circa. Appena sfornati, spennellare con sciroppo di acqua e zucchero e ripassare in forno per circa 2 minuti.

FROLLA

Ingredienti

VEGPAN	1000 g
Margarina ORO CREMA/CAKE Stanga	500 g
Zucchero integrale di canna	400 g
Latte di soia	200 g
Sale	10 g
Lievito chimico ALE	10 g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti in modo grossolano. Far riposare in frigorifero per 60 minuti. Stendere e formare a piacere. Quando l'impasto è formato, infornare a circa 210°C per 30 minuti per ottenere la crostata. I biscotti alla frolla saranno invece informati a 200°C circa per 13 minuti.