

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



15 SETTEMBRE 2025

IL PANE DEL PASTIGGERE

CON EMANULELE RACCONI



INDICE

1

TRECCIA DOLCE AI 3 FARRI

2

PANE GOLOSO AL CIOCCOLATO

3

BAGEL RUSTICO

4

FOCACCIA CURCUMA & ZENZERO

5

BAULETTO AL FARRO INTEGRALE

6

FOCACCIA DOLCE

7

BAULETTO ALLA FRUTTA

8

PAGNOTTA DI SEGALE



Treccia dolce ai 3 farri

Ingredienti

TreFarri	Zucchero di canna
1000 g	100 g
Finum	Miele
70 g	50 g
Uova intere	Sale
200 g	15 g
Latte	Burro pomata
200 g	200 g
Acqua	
200 g	

Procedimento

1. Impastare tutto insieme tranne sale+burro; far puntare fino al raddoppio già pesato (400g). Formare poi una treccia a 3 (400g) e metterla dentro ad uno stampo a bauletto.
2. Lievitazione (2 cm sotto il bordo dello stampo) e cottura
3. Prima di cuocere spennellare con albume e zucchero granella (50% media e 50% piccola)

Cottura: forno ventilato 160°C x 35 min. Valvola chiusa e vapore iniziale.





Pane goloso al cioccolato

Ingredienti

Farina l'Arancione w210-230
1000 g
Finum
50 g
Zucchero
50 g
Sale
20 g
Acqua
600 g

Burro
100 g
Massa di cacao
30 g
Nocciole intere
150 g
Gocce di ciocc.
100g

Procedimento

1. Impastare insieme i primi 5 ingredienti, poi aggiungere il burro e la massa di cacao.
2. Inserire la farcitura (nocciole e gocce di cioccolato)
3. Far riposare l'impasto (fino al raddoppio) e poi tagliare pezzi da 400 g. Formare e mettere nei teli, far lievitare e incidere delicatamente. Cuocere su teglia forata.

Cottura: forno ventilato. Infornare a 280°C e spegnere forno per 10 minuti. Riaccendere forno a 210 ° e cuocere per 10 minuti fino a colorazione e poi 15 minuti a VA.





Bagel rustico

Ingredienti

Pane delle Ande
1000 g
Acqua
550 g
Finum
40 g (o 25 g Lievito compresso)
Decorazione: Cereal Decor

Procedimento

1. Impastare tutto gli ingredienti insieme.
2. Puntare 20 minuti a 30° (fino a che la pasta inizia a lievitare)
3. Formare palline da 100 g, lasciarle riposare fino al raddoppio. Poi fare buco in mezzo e creare ciambellina.
4. Lievitazione finale fino al raddoppio.
5. Spennellare con 1 L di acqua, 50 g di zucchero e 25 g di miele.
4. Passare nel Cereal Decor

Cottura: forno ventilato 200°C x 13min.

Far raffreddare e farcire a piacere.

NB deve rimanere molto morbido e dorato in superficie





Focaccia curcuma&zenzero

Ingredienti

Curcuma e Zenzero

1000 g

Finum

40 g

Acqua

500 g

Sale

20 g

Olio EVO

50 g

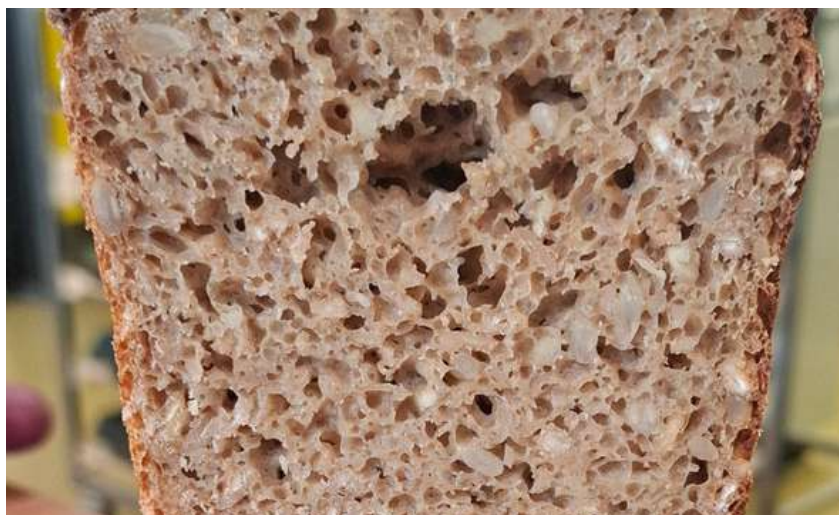
Per decorare: CerealDecor (Semi di Girasole, Lino, Papavero, Sesamo)

Procedimento

1. Impastare tutto insieme.
2. Dividere in pastoni da 1200 g per teglia 60x40 cm.
3. Far lievitare e stendere su teglia.
4. Far lievitare, cospargere con semi mescolati con olio Evo e bucherellare con le dita.
5. Far lievitare e cuocere.

Cottura: 200° per 15 minuti.





Bauletto al farro integrale

Ingredienti

Farro integrale

1000 g

Finum

40 g

Acqua

800 g

Decorazione: Fiocchi di Farro, Cereal Decor, Fiocchi Decor

Procedimento

1. Impastare tutto insieme
2. Far puntare in massa (si deve muovere di 5 cm circa)
3. Versare 600 g di composto nello stampo del bauletto (mis. 16x9 cm, altezza 7 cm)
4. Lievitazione fino al bordo dello stampo

Cottura: forno ventilato 180°C x 45min.

Vapore iniziale e ultimi 15 minuti valvola aperta.





Focaccia dolce

Ingredienti

Farina Gran Lievitati W390	Sale
1000 g	20 g
Finum	Zucchero
100 g	200 g
Uova intere	Acqua
350 g	70 g
Latte	Burro pomata
250 g	150 g

Procedimento

1. Impastare insieme i primi 5 ingredienti con metà dello zucchero fino ad ottenere un impasto legato ma non formato completamente. Poi aggiungere la seconda metà dello zucchero+acqua. Alla fine aggiungere burro in pomata e sale (mescolati precedentemente) e creare un impasto liscio e incordato.

2. Far puntare il pastello fino a raddoppio; sgasare e riporre a -10° per 12 ore coperto con pellicola (o lavorare in diretta).

IL GIORNO DOPO

3. Prendere l'impasto e formare palline da 100 g; far lievitare, schiacciare e far lievitare ancora. Lievitazione finale e schiacciare. Mettere burro e andare in cottura.

Cottura: forno ventilato 180 ° per 15 minuti.





Bauletto alla frutta

Ingredienti

Granoferm
1000 g
Finum
40 g
Acqua
700 g
Sale
20 g

Miele
25 g
Mandorle pelate
250 g
Goccine di lampone
60 g
Goccine di albicocca
60 g

Decorazioni: Fiochi di Farro, Cereal Decor, Fiocchi DEcor

Procedimento

1. Impastare i primi 5 ingredienti insieme
2. Inserire la farcitura
3. Far puntare l'impasto
4. Spezzare 400 g, bagnare e rotolare nei Fiocchi di Farro e mettere negli stampi. (misure stampo: 16x9 cm, altezza 7 cm)
5. Lievitazione finale

Cottura: 170°C x 35 min. Ultimi minuti VA.





Pagnotta di segale

Ingredienti

Segale tipo 2
800 g
Farina Gran Lievitati
200 g
Acqua
700 g
Sale
20 g

Procedimento

1. Impastare tutto insieme in planetaria.
2. Puntare in massa (si deve muovere di circa 5 cm)
3. Formare una pagnotta (600 g) e mettere nel cestino
4. Far lievitare meno del raddoppio
5. Capovolgere e infornare

Cottura: Forno ventilato. Infornare a 280° su teglia girata e spegnere il forno per i primi 15 minuti; poi riaccendere il forno a 210° per altri 30 minuti (ultimi 15 minuti VA).



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

MINETTI 1980 SRL
Via dell'Artigianato 22 | Osio Sotto (BG)
+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com

