

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



13 APRILE 2026

CON **DOMENICO CARLUCCI**

**PANE BOUTIQUE: L'ARTE DELLA
PANIFIGAZIONE GLEAN LABEL**



INDICE

- 1** CIABATTINE CURCUMINE
- 2** FOCACCINE DA BUFFET
- 3** PIZZA IN PALA CON PATER
- 4** PIZZA IN TEGLIA CON MAIS PARTY
- 5** PANE CON FARINA PATER



GIABATTINE GURGUMINE

1

Impasto e quantità per 43 pz di varie dimensioni

Petra 5063 Miscela special farina grano tenero O	1	kg
Granaio delle idee Nucleo Curcuma	1	kg
Granaio delle idee Pater Pane	100	g
Lievito di birra fresco compresso	20	g
Acqua	1.570	g
Sale marino	50	g

Cottura

15 minuti circa a 225° in forno statico in base alla pezzatura

Indicazioni

I quantitativi di acqua possono variare in base alle preferenze di “durezza” dell’impasto e alla sapidità che si vuol dare al prodotto finito. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del locale in cui effettuate la ricetta. La presenta ricetta può essere realizzata anche utilizzando farina e nuclei da aggiungere, come ad esempio curcuma, vitaminic, zucca, riso nero, soia e cereali. Oppure con altri mix come Soia, Troppo buono, Roma, Vitakorn, Rustikò, Breaty, Spizzikò, 7 Cereali, Contadino o Pane Saraceno.



PROCEDIMENTO

Iniziare l'impasto in planetaria con gancio o impastatrice a spirale inserendo la farina, il nucleo curcuma, il pater pane e il lievito di birra facendo mescolare per 2 minuti le polveri così da miscelare e ossigenare gli ingredienti. Inserire g. 1500 di acqua nell'impasto a filo e lasciare impastare in 1° velocità o velocità moderata. Tutta questa operazione dovrebbe durare circa 12 minuti. Innescare la seconda velocità o aumentare la velocità, inserire il sale assieme agli ultimi 70 g di acqua di ricetta e attendere che l'impasto sia incordato e liscio. Questa operazione dovrebbe durare circa 3 minuti e comunque sino a che il composto non si sarà attorcigliato attorno al gancio e staccato completamente dalle pareti della ciotola. Se l'impasto viene effettuato a mano rispettare la stessa procedura di inserimento degli ingredienti ma impastando in una ciotola abbastanza capiente. Si otterrà un pastone finale da Kg. 3,695 circa ad una temperatura di 26°. Riporre il nostro impasto in un recipiente coprendolo con telo in plastica per alimenti o pellicola non a contatto, lasciare fermentare per 1 ora e 15 minuti circa o sino al raddoppio del volume iniziale a temperatura ambiente (34,7° con il 36% u.r.). Una volta raddoppiato rovesciare l'impasto sul piano da lavoro precedentemente infarinato, stendere dolcemente la pasta a forma rettangolare avendo cura di non far perdere la fermentazione acquisita e tagliare della pezzatura e forma desiderata. Riporre o su teglie da infornamento precedentemente foderate con carta da forno o su telo da infornamento. Lasciare fermentare a temperatura ambiente (29° con il 39% di u.r.) coperti con telo in cotone e telo in plastica per alimenti o in cella di fermentazione a temperatura controllata per circa 1 ora e 45 minuti o sino al raddoppio del volume iniziale. Quando fermentate girare dolcemente le nostre ciabattine senza far perdere la fermentazione acquisita e cuocere a 225° per circa 15 minuti in forno pre riscaldato con abbondante vapore iniziale e dopo aver inserito le ciabattine. I tempi di cottura variano in base alla tipologia del forno utilizzato, dell'azienda produttrice e soprattutto dalla pezzatura quindi anche se di poco i tempi sono indicativi. Una volta pronti porli su una gratella e lasciarli raffreddare; è preferibile consumarli presto, se invece da conservare utilizzate delle apposite buste di carta per alimenti per al massimo 1 -2 gironi. Si possono abbattere da caldi o eventualmente, da freddi, conservare in freezer casalingo. Si possono eventualmente precuocere le nostre ciabattine a 225° per 10 minuti e abbattere in abbattitore professionale in negativo a -25° per avere un prodotto sempre pronto e facile da "rinvenire" e vendere caldo come appena realizzato.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



FOGAGGINE DA BUFFET

2

Impasto e quantità per 70 pz da 30 g non cotte

Molino Grassi Semola rimacinata di grano duro	500	g
Petra 3 HP Farina di grano tenero tipo 1	500	g
Granaio delle idee Pater Pizza	50	g
Lievito di birra compresso	25	g
Acqua	800	g
Sale marino	25	g
Olio Evo	50	g

Per farcitura: pomodorini rossi e gialli, olive , foglie di origano secco, olio e sale

Cottura

Cuocere a 245° per circa 19 minuti senza vapore a valvola chiusa fino ad avere un colore dorato.



PROCEDIMENTO

Iniziare l'impasto inserendo in planetaria con gancio o impastatrice a spirale le farine, il lievito di birra e il Pater facendo girare a velocità moderata per ossigenare e miscelare le polveri per 2 minuti o mescolare a mano. Inserire a piccole dosi 700 gr di acqua fino al completo assorbimento partendo da 500 gr. e inserendo poco per volta la restante parte. Di seguito l'olio, sempre a piccole dosi fino al completo assorbimento. Questa operazione dovrebbe durare circa 10 minuti in 1° velocità o a velocità moderata, se impastata a mano ovviamente i tempi si allungano, impastare a mano fino ad aver creato un impasto abbastanza amalgamato. Innescare la 2° velocità o aumentare la velocità e inserire il sale assieme agli ultimi 100 gr. di acqua fino al completo assorbimento e fino a che il sale non sia più visibile nell'impasto. Per l'impasto a mano, impastare fino a formare un impasto semi-liscio, omogeneo e incordato. Questa operazione dovrebbe durare circa 6 minuti in 2° velocità o a velocità elevata se impastata in planetaria o impastatrice. Deporre il composto ottenuto sul banco da lavoro precedentemente infarinato o sulla spianatoia casalinga (il peso dell'impasto si dovrebbe aggirare attorno ai 2,150 Kg. circa con 26°). Lasciare riposare coperto con telo in plastica alimentare o canovaccio umido per circa 30 minuti. Di seguito tagliare in pastelle da 30 gr. o del peso desiderato (che ovviamente ne pregiudicherà anche l'altezza e la grandezza finale), "pirolare" (arrotolare) e riporre nelle teglie foderate con carta da forno precedentemente oliate generosamente. Procedere alla lievitazione in ambiente (30° con il 31% u.r.) o in cella di fermentazione a temperatura controllata (28° con il 75% u.r.) per circa 1 ora o fino al raddoppio del volume iniziale. Farcire a proprio piacimento o con gli ingredienti per la farcitura in ricetta facendo attenzione a non far perdere la lievitazione acquisita.

P.s. Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del forno. I quantitativi di acqua possono variare in base alle preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del laboratorio.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PIZZA IN PALA CON PATER

3

Ingredienti

Petra 5037 miscela unica farina grano tenero O	1.000	g
Acqua fredda	730	g
Granaio delle idee Pater Pizza	50	g
Lievito di birra fresco compresso	15	g
Sale marino	25	g
Olio Evo	30	g

Farcitura consigliata

Passata di pomodoro	200	g
Pomodorini ciliegino	200	g
Burrata	100	g
Olive nere	50	g
Cipolla	1	
Rucola a piacere		
Capocollo	100	g

Cottura

Cuocere a 250° ai 350° direttamente su pietra per 10-12 minuti circa con vapore e valvola chiusa fino ad avere un colore dorato; i tempi di cottura variano in base alla tipologia del forno usato e dalla pezzatura quindi anche se di poco i tempi sono indicativi (in forno casalingo pre riscaldato possiamo arrivare anche a 20 minuti di cottura). Una volta cotta condire con pomodorini freschi, cipolla a filetti, burrata, rucola, capocollo di Martina Franca, granella di pistacchio e olive nere. Dopo cottura le nostre pizze romane perderanno circa 60-80 gr. Potete conservare le pizze in pala per 1 giorno in frigor in un contenitore ermetico e scaldare al bisogno o appena cotte abbattere o congelare in freezer ancora calde (non farcite).



PROCEDIMENTO

Iniziare l'impasto in planetaria con gancio o impastatrice a spirale inserendo la farina, il pater e il lievito di birra lasciando ossigenando le polveri per 2 minuti circa a bassa velocità. Di seguito inserire l'acqua fredda a piccole dosi fino a 700 g. . Non appena l'impasto ha assorbito tutta l'acqua inserire l'olio a piccole dosi fino al completo assorbimento. Questa procedura dovrebbe durare circa 6 minuti in 1° velocità o a velocità moderata. Proseguire inserendo il sale e gli ultimi 30 g. di acqua innescando la 2° velocità o aumentando la velocità per circa 5 minuti. Quando l'impasto risulta liscio e omogeneo deporre il composto ottenuto in un mastello precedentemente oliato e procedere puntatura di circa 1 ora e 20 minuti a temperatura ambiente o fino al raddoppio del volume iniziale coprendo con telo in plastica per alimenti non a contatto. Tagliare a forma rettangolari del peso desiderato (600gr.), arrotolare strettamente e porre nei «tiretti» alti in plastica per pizza precedentemente spolverati con abbondante farina di mais bramata o farina granito per procedere a una fermentazione in cella a 32° con l'78% di umidità per ottenere una alveolatura regolare per circa 1 ora non coperti oppure a temperatura ambiente coperti con telo in plastica non a contatto o coperchio sino al raddoppio del volume iniziale. Maneggiando con cura in modo da non far perdere la lievitazione acquisita adagiare su una montagnetta di farina e schiacciare le strisce di pasta con i polpastrelli formando delle «celle» partendo dai bordi per poi pigiare sulla parte centrale, allungare e porre sulla pala in legno (si può anche spalmare della polpa di pomodoro per poi farcire in un secondo momento). Se non si dispone di un forno professionale statico con piastra in pietra si può utilizzare un forno casalingo con pietra refrattaria o una teglia in metallo girata dalla parte del fondo.

P.s. I quantitativi di acqua possono variare in base alle preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di fermentazione, possono variare in base alle temperature del laboratorio. I quantitativi di olio possono variare in base alla croccantezza pre scelta per il prodotto finale. La presenta ricetta può essere realizzata anche utilizzando nuclei da aggiungere in ricetta, come ad esempio curcuma, vitaminic, zucca, riso nero, soia e cereali.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PIZZA IN TEGLIA CON MAIS PARTY

4

Ingredienti

Petra 5063 Miscela special farina grano tenero O	500	g
Granaio delle idee Nucleo Mais Party	500	g
Acqua	700	g
Lievito di birra fresco compresso	5	g
Sale marino	25	g
Olio Evo	50	g

Farcitura consigliata a piacere

Polpa di pomodoro fine		
Pomodorini rossi		
Mozzarella tagliata a julienne		
Olive nere		
Aceto balsamico		
Rucola a piacere		
Capocollo		

Indicazioni

- Temperatura Vasca: 31,2°
- Tempo Ricetta: 8 ore circa
- Temperatura laboratorio: 32,3° al 61% u.r.
- Difficoltà: Media
- Cottura: 14+4 minuti
- Nota: Potete decidere per i condimenti che preferite
- Pezzi: 1 Pizza al taglio consigliati Kg. 1,300 in una teglia 60x40 e consigliati 600 gr. in una teglia 35x35



PROCEDIMENTO

Iniziare l'impasto in planetaria con gancio o impastatrice a spirale per altre idratazioni inserendo la farina, il Mais Party e il lievito di birra facendo ossigenare e miscelare le polveri per 2 minuti circa a bassa velocità. Di seguito inserire l'acqua fredda a piccole dosi fino a 650 gr. . Non appena l'impasto ha assorbito tutta l'acqua inserire l'olio a piccole dosi fino al completo assorbimento. Questa procedura dovrebbe durare circa 8 minuti in 1° velocità o a velocità moderata. Proseguire inserendo il sale e gli ultimi 50 g. di acqua innescando la 2° velocità o aumentando la velocità per circa 6 minuti. Quando l'impasto risulta liscio e omogeneo deporre il composto ottenuto in un mastello precedentemente oliato (il peso dell'impasto si dovrebbe aggirare intorno ai 1,773 Kg. circa ad una temperatura di circa 26°) e procedere alla puntatura di circa 30 minuti a temperatura ambiente. Tagliare a forma rettangolare di grandezza e peso variabili (le quantità pregiudicano l'altezza finale del vostro prodotto quindi scegliete bene il peso da utilizzare in base alle vostre esigenze e alla grandezza della vostra teglia) e riporre in teglia precedentemente oliata per procedere a una fermentazione a temperatura ambiente coprendo con telo in plastica non a contatto o in cella di fermentazione a 28° con l'78% di umidità per ottenere una alveolatura regolare per circa 6 ore o sino al raddoppio del volume iniziale. Maneggiando con cura in modo da non far perdere la fermentazione acquisita schiacciare la pasta con i polpastrelli formando delle «celle» e spalmare della polpa di pomodoro. Lasciare puntare farcite con polpa per 1 ora circa a temperatura ambiente (34,3° con il 47% u.r.) o per un prodotto più "croccante" pre cuocere subito dopo la farcitura con polpa.

COTTURA Pre-cuocere a 250° direttamente su pietra per 14 minuti circa con vapore e valvola chiusa fino ad avere un colore dorato; i tempi di cottura variano in base alla tipologia del forno utilizzato, dell'azienda produttrice e soprattutto dalla pezzatura quindi anche se di poco i tempi sono indicativi. Farcire e rimettere in forno per altri 4 minuti per sciogliere la mozzarella e uniformare gli ingredienti scelti oppure farcire "a freddo" con ingredienti che non devono tornare in forno. Potete conservare le pizze in teglia per 1 giorno in frigor in un contenitore ermetico e scaldare al bisogno oppure appena cotte abbattere direttamente o congelare in freezer ancora calde.

P.s. Si potrebbe abbassare la quantità di Nucleo Mais Party sino al 30%. La presenta ricetta può essere anche modificata utilizzando altri nuclei come curcuma, vitaminic, zucca, riso nero, soia e cereali.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PANE CON FARINA PATER

5

Ingredienti

Petra Brick3220 miscela farina e semi	1.000	g
Lievito madre disidratato in polvere Pater	50	g
Acqua	850	g
Lievito di birra fresco compresso	25	g
Sale marino	25	g
Farina per spolvero fine		

Indicazioni

- **Tempo:** 4 ore circa
- **Temperatura:** 32,3° con il 42% u.r.
- **Temperatura Vasca:** 25,8°
- **Pezzi:** 4 da 500 gr. non cotti



PROCEDIMENTO

Iniziare Iniziare l'impasto in planetaria con gancio o impastatrice a spirale inserendo la farina, il Pater e il lievito di birra facendo miscelare per 2 minuti le polveri così da ossigenare in bassa velocità. Inserire gr 750 di acqua nell'impasto a filo e lasciare impastare in 1° velocità o velocità moderata fino a formata la maglia glutinica. Tutta questa operazione dovrebbe durare circa 10 minuti circa. Innescare la seconda velocità o aumentare la velocità, inserire il sale con i restanti 50 gr di acqua attendendo che l'impasto la assorba completamente. Questa operazione dovrebbe durare circa 4 minuti e comunque sino a che il composto non si sarà attorcigliato attorno al gancio e staccato completamente dalle pareti della ciotola. Se l'impasto viene effettuato a mano rispettare la stessa procedura di inserimento degli ingredienti ma impastando in una ciotola abbastanza capiente fino ad ottenere un impasto semi-liscio, omogeneo e incordato. Si otterrà un pastone di Kg. 1,973 circa ad una temperatura di 26,3°. Deposare il composto ottenuto in un recipiente possibilmente quadrato precedentemente infarinato e lasciare puntare coperto con telo in plastica per alimenti non a contatto per circa 1 ora a temperatura ambiente (32,5° con il 41% u.r.) o fino al raddoppio del volume iniziale. Con l'ausilio di una raspa in metallo tagliare della pezzatura e desiderata (in questo caso da 500 gr), formarli della forma desiderata e adagiarli negli appositi cestini di fermentazione (se posseduti). Porre in teglie da infornamento precedentemente foderate con carta da forno o preferibilmente su teli da infornamento professionali. Lasciare fermentare a temperatura ambiente (33,1° con il 42% di u.r.) coperti con telo in cotone e telo in plastica per alimenti o in cella di lievitazione per circa 1 ora e 10 minuti o sino al raddoppio del volume iniziale.

COTTURA Quando fermentati capovolgere dolcemente, eventualmente dei tagli sulla superficie del pane e procedere alla cottura a 225° per circa 35 minuti (gli ultimi 15 minuti a valvola aperta) in forno pre riscaldato (almeno 40 minuti prima dell'utilizzo); i tempi di cottura variano in base alla tipologia del forno usato, dell'azienda produttrice e soprattutto dalla pezzatura quindi anche se di poco i tempi sono indicativi. Una volta pronti porli su una gratella e lasciarle raffreddare. Si può eventualmente abbattere prima della fermentazione, o abbattere con il 70% di cottura effettuata o se prodotto in maniera casalinga da freddo conservare in freezer. In cottura il nostro pane perderà circa 305 gr. cioè il 15,45% sul peso totale iniziale. Singolarmente ogni pezzo di pane perde in media circa 84 gr. cioè il 16,8% sul peso iniziale dopo cottura.

P.s.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno. I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



PRODOTTI UTILIZZATI

PRODOTTI

MOLINO GRASSI FARINA GRANO TENERO 00 BIO SFOGLIA	GRA3015843
GRANAIO DELLE IDEE PATER NCC PANIFICAZIONE	GDI549NCC
MOLINO GRASSI SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO BIO	GRA300257
PETRA BRICK 3220 MISCELA FARINA E SEMI	PTRPV103220
PETRA 5063 MISCELA SPECIAL FARINA DI GRANO TENERO 0	PTRPZ12029
PETRA 3 HP FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1	PTRPE12003HP
PETRA 5037 MISCELA UNICA FARINA GRANO TENERO 0	PTRPZ12031
GRANAIO DELLE IDEE NUCLEO CURCUMA	GDI3481
GRANAIO DELLE IDEE NUCLEO MAIS PARTY	GDI1401
GRANAIO IDEE PATER PIZZA	GDI569NCC



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Minetti 1980 S.r.l.
Via Dell'Artigianato, 22
24046 Osio Sotto (BG)

+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com

