RICETTARIO
CRECK MEDITERRANEA

A cura di
Giuseppe Marvulli,
Tecnico Dimarno Group SRL







DIMARNO GROUP

ALPI

CRECK MEDITERRANEA

Mix in polvere per creare cracker artigianali con note di **pomodoro e origano**, senza lievito, ad alto contenuto di fibre e fonte di proteine.

▸ GUE - CRECK MEDITERRANEA KG 10 ALPI



10 Kg

PREPARAZIONE CRACKERS
Procedimento con griglia
(indicativo per una teglia 60x40cm)

- Foderare con carta da forno la teglia e bagnare uniformemente con acqua ca 50g
- Posizionare l'apposita griglia nella teglia
- Ricoprire con uno strato di Mix (ca 650g) e uniformare lo spessore con la racla (non superare i 5mm)
- Rimuovere la griglia
- Spruzzare nuovamente con acqua (ca 100g) fino a bagnare tutta la polvere.

COTTURA
- FORNO STATICO: 20 min. a 160°C
- FORNO VENTILATO: 18 min. a 155°C



BISCOTTI CRECK MEDITERRANEA

INGREDIENTI

1000 g	Farina frolla
500 g	Burro 22°c
400 g	Zucchero semolato
5 g	Sale
150 g	Tuorli
200 g	Latte intero
400 g	Creck Mediterranea
20 g	Ammoniaca

PROCEDIMENTO

1. Unire l'ammoniaca e il latte
2. Lavorare in planetaria con la foglia: il burro, lo zucchero e il sale
3. Poi unire il latte e i tuorli facendo amalgamare il tutto
4. Infine aggiungere la farina e Creck Mediterranea
5. Far raffreddare per 2/3 ore l'impasto ottenuto
6. Stendere l'impasto a uno spessore di mezzo centimentro e dare la forma desiderata
7. Cuocere per 150°C per 20 min.



PANE CRECK MEDITERRANEA

INGREDIENTI

1000 g	Farina brioche
500 g	Latte intero
350 g	Acqua
150 g	Burro
15 g	Sale
80 g	Zucchero
150 g	Uovo intero
30 g	Miele
50 g	Lievito di birra
400 g	Creck Mediterranea

PROCEDIMENTO

1. Unire tutti gli ingredienti e lavorare fino ad avere un impasto liscio
2. Far lievitare a 28°C fino al raddoppio
3. Dividere in pagnotte da 70g
4. Far lievitare nuovamente a 28°C fino a 2 volte e mezzo il volume
5. Infornare a 180°C per 13/15 minuti

Con lo **stesso impasto** è possibile realizzare **focacce, panfocaccia, panini saltinbocca** e **pizza in padellino**.







DIMARNO GROUP ®

Via del Mandorlo, 4 - 70022 Altamura (BA)
tel. 080 994 9411 - www.dimarnogroup.it
marketing@dimarno.it