

IL MOLINO A TAVOLA

Ricettario dolce e salato



MOLINO
Bertolo[®]

Cosa preparare?
Quale farina scegliere?
Con questo **Il Molino a Tavola** vogliamo rispondere ad entrambe le domande. Un piccolo ricettario dolce e salato per utilizzare alcune delle nostre farine e un elenco completo di tutto quello che potrete trovare nel nostro punto vendita!

Non dimenticate di condividere con noi le vostre preparazioni sui canali social e sul gruppo Facebook "In cucina col Molino".

I NOSTRI SOCIAL



@molinobertolo



Molino Bertolo



@molinobertolo



Molino Bertolo



@molinobertolo



Molino Bertolo

PANE CASERECCIO

Realizzato con il prodotto
Piedigrotta





INGREDIENTI

(per circa 6 pagnottine)

<i>Farina Piedigrotta</i>	1000 g	<i>Lievito di birra</i>	30 g
<i>Biga ROBUSTUM®</i>		<i>Sale</i>	25 g
(16-18 ore a 20° con 2% sale, 1,5% lievito, 45% acqua)	1500 g	<i>Farina di Cereali Maltati</i>	30 g
<i>Acqua</i>	600 g		
<i>Olio Extra Vergine d'Oliva</i>	100 g		

PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale, olio a parte.

Partire con 500 g d'acqua in prima velocità per 4-5 minuti, dopo 3-4 minuti in seconda velocità unire il resto dell'acqua e poi l'olio a filo.

Solitamente servono altri 3-4 minuti per finire l'impasto che appena diventerà liscio dovremo togliere. Attenzione, non fare impastare più del dovuto perchè bastano pochi giri in più per togliere forza all'impasto.

Lasciare puntare l'impasto in una ciotola per circa 15 minuti, tagliare e formare le pagnottine da circa 500 g e farle lievitare su tavole coperte da teli di cotone, oppure su stampi in rattan ben infarinati.

Incidere le pagnottine e infornare con vapore per circa 35-40 minuti a 210-220° (a seconda del proprio forno) fino al formarsi di una bella crosta croccante e dorata.

PANE AI 5 CEREALI

Realizzato con il prodotto
5 Cereali





INGREDIENTI

<i>Semilavorato 5 Cereali</i>	3000 g
<i>Acqua</i>	1850 g
<i>Lievito compresso</i>	60 g
<i>Sale iodato</i>	60 g
<i>Olio Extra Vergine d'Oliva</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti assieme alla prima velocità per 6 minuti, poi 7 minuti alla seconda velocità (temperatura impasto 25,8° circa).

Far riposare l'impasto per 30 minuti circa in un recipiente adeguato.

Dividere l'impasto in pezzi da 200 g ognuno, passarli nella formatrice allargata e mettere le forme a riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente coperte da stoffa e nylon.

Allungare le forme, metterle nelle teglie e far riposare in cella di lievitazione con umidità relativa alla temperatura di 28°/30°.

Prima di infornare tagliare con le forbici formando una spiga.

Infornare con vapore e cuocere per circa 30 minuti alla temperatura di 215°.

PASTA FRESCA

Realizzata con il prodotto
Artigiana





INGREDIENTI

<i>Farina Artigiana</i>	150 g	<i>Sale</i>	q.b.
<i>Farina di Semola di Grano Duro</i>	350 g		
<i>Uova intere</i>	160 g		
<i>Vino Bianco 11 vol%</i>	35 g		

PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti assieme in planetaria ed impastare fino ad avere un impasto sodo e omogeneo.

Sistemare in sacchetto sottovuoto lasciare riposare almeno 12 ore poi sfogliare e trafilare a piacere.

Buona per fare fettuccine, pappardelle, tagliolini, farfalle e quant'altro.

GRISSINI CROCCANTI

Realizzati con il prodotto
La Pietra del Piave® Integrale





INGREDIENTI

<i>Farina La Pietra del Piave® Integrale</i>	1000 g	<i>Olio Extra Vergine d'Oлива</i>	100 g
<i>Acqua</i>	550/600 g		
<i>Lievito</i>	30 g		
<i>Sale</i>	25 g		
<i>Malto</i>	10 g		

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti (con una temperatura finale di 24/25°C).

Formare dei filoni e metterli su tavole unte d'olio d'oliva e, in seguito, ungere anche la superficie dei grissini stessi.

Far lievitare 90 minuti circa e tagliare la massa in strisce del peso desiderato.

Infornare a 200°C per circa 15 minuti.

FOCACCIA GENOVESE

Realizzata con il prodotto
Farina di Farro Integrale





INGREDIENTI

<i>Farina di Farro Integrale</i>	1000 g
<i>Acqua</i>	550 g
<i>Sale</i>	15 g
<i>Olio Extra Vergine d'Oliva</i>	60 g
<i>Lievito di birra</i>	7 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tenendo per ultimi sale e olio.

Lavorare con le mani senza aggiungere altra farina e adagiare l'impasto su una teglia ben unta.

Lasciar lievitare per tre ore.

Stendere con delicatezza l'impasto sulla teglia creando con i polpastrelli i caratteristici "buchi" della focaccia.

Lasciar lievitare per altre due ore circa.

Cottura in forno statico a 220°C per 30 minuti.

CREPELLE AL KAMUT

Realizzate con il prodotto
Khorasan Kamut® Biologica





INGREDIENTI

<i>Khorasan Kamut® Biologica</i>	1000 g
<i>Uovo</i>	1 pz
<i>Latte</i>	125 ml
<i>Sale</i>	1 pizzico

PROCEDIMENTO

Preparare le crespelle mescolando tutti gli ingredienti con una frusta, evitando la formazione di grumi.

Ungere bene una padella nella quale poi versare uno o due cucchiaini alla volta del composto.

Farcire le crêpes e disporle in una pirofila con carta forno.

Infornare a 180°C per circa 25-30 minuti.

FARINATA DI CECI E CASTAGNE AL ROSMARINO

Realizzata con il prodotto

Farina di Castagne, Farina di Ceci





INGREDIENTI

<i>Farina di Castagne</i>	70 g	<i>Olio Extra Vergine d'Oliva</i>	80 ml
<i>Farina di Ceci</i>	140 g		
<i>Acqua</i>	630 ml		
<i>Sale fino</i>	1 cucchiaino		
<i>Rosmarino fresco</i>	1 rametto		
<i>Patata media</i>	1 pz		

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina di ceci e la farina di castagne nella stessa ciotola; aggiungere il sale e mescolare.

Aggiungere l'acqua e mescolare con una frusta, non formare grumi; conviene aggiungere metà dell'acqua, impastare e poi finire con la rimanente acqua, per evitare la formazione di grumi.

Grattugiare la patata dopo averla sbucciata ed aggiungerla al composto; aggiungere l'olio e continuare a mescolare con la frusta; lasciar riposare il composto per almeno 15 minuti.

Ungere una teglia da forno, versarci il composto e spolverare con rosmarino fresco.

Cuocere a 200° per 25-30 minuti.

PIZZA IN TEGLIA A BREVE LIEVITAZIONE

Realizzata con il prodotto
TENERUM®





INGREDIENTI

<i>Farina TENERUM®</i>	1000 g
<i>Acqua</i>	650 g
<i>Lievito fresco</i>	10 g
<i>Sale</i>	40 g
<i>Olio Extra Vergine d'Oliva</i>	50 g

PROCEDIMENTO

Mettere la farina nell'impastatrice. Versare l'80% dell'acqua e il lievito.

Lavorare l'impasto per 8 minuti ed aggiungere sale e olio. Negli ultimi 5 minuti versare il restante 20% dell'acqua a filo.

La temperatura finale d'impasto deve essere attorno a 27/28°C.

Far riposare l'impasto per 20/30 minuti.

Formare delle pagnotte (per teglia 60x40 1,2 kg) e aspettare che lieviti per 1 ora. Stendere sulla teglia e lasciare lievitare per altre 2 ore affinché l'impasto raddoppi.

Pre-cottura 6/8 minuti a 260/280°C.

Cottura 6/8 minuti a 260/280°C.

PANE NERO DEL TRENTINO

Realizzato con il prodotto
Pane Nero





INGREDIENTI

<i>Semilavorato Pane Nero</i>	1000 g	<i>Semi e cereali fioccati (opzionale)</i>	q.b.
<i>Acqua</i>	500 g		
<i>Lievito di birra</i>	40 g		
<i>Olio Extra Vergine d'Oliva</i>	200 g		
<i>Sale</i>	15 g		

PROCEDIMENTO

Impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Lasciar lievitare per trenta minuti a 25° e trasferire l'impasto su uno stampo da pane in cassetta e lasciar lievitare ancora.

Decorare a piacimento con semi e cereali fioccati e infornare per 20/30 minuti a 220°C.

MUFFIN CON FRUTTARINE®

Realizzati con il prodotto
Fruttarine®





INGREDIENTI

<i>Burro</i> <i>(a temperatura ambiente)</i>	400 g	<i>Fecola di patate</i>	20 g
<i>Sale fino</i>	6 g	<i>Lievito in polvere</i>	18 g
<i>Zucchero semolato</i>	350 g		
<i>Uova intere</i>	500 g		
<i>Farina Fruttarine®</i>	400 g		

PROCEDIMENTO

Mettere in planetaria il burro cremoso con il sale e lo zucchero amalgamando il tutto.

Unire poco per volta le uova senza montare la massa.

Mescolare a mano tutte le polveri assieme e aggiungere al composto.

Se si desidera, è possibile aggiungere dei canditi per un max del 20%.

Disporre il composto in stampo per muffin fino a 3/4 e infornare a 160° valvola chiusa per 20/22 minuti.

CROSTATA SBRISOLONA

Realizzata con il prodotto

Farina Integrale, Farina di Mais Fioretto





INGREDIENTI

<i>Farina di grano integrale e semintegrale</i>	230 g	<i>Bicarbonato</i>	60 ml
<i>Fiocchi d'avena</i>	20 g	<i>Cannella</i>	q.b.
<i>Farina di mais fioretto</i>	50 g	<i>Sale</i>	1 pizzico
<i>Olio di mais biologico</i>	60 ml		
<i>Zucchero integrale di canna tipo mascobado</i>	80 g	<i>Per il ripieno</i>	
<i>Latte di Mandorle o altro latte vegetale</i>	60 ml	<i>Prugne secche</i>	4 pz
		<i>Albicocche secche</i>	4 pz
		<i>Buccia di limone biologico</i>	1 pz

PROCEDIMENTO

Preparate la marmellata per il ripieno; fate cuocere le prugne, le albicocche e un pezzo di buccia di limone in acqua per 10 minuti, poi frullate finemente e otterrete una crema densa e già buonissima così.

Mischiate insieme tutti gli ingredienti asciutti (farine, mandorle, sale, cannella); aggiungete quindi l'olio mescolando bene; terminate poi con il liquido ed impastate brevemente; fate riposare l'impasto per una mezz'ora.

Stendete la carta da forno nella tortiera e create uno strato con 3/4 dell'impasto, premendo per bene e cercando di fare ovunque lo stesso spessore; nella zona centrale mettete la marmellata, lasciando un paio di cm al bordo; sbriciolate l'impasto rimanente aggiungendo qualche seme di girasole o di zucca ed extra fiocchi d'avena e mettetelo sopra la torta "a pioggia".

Infornate a 180° per 25 min (se la torta è grande, 30 min) finchè non è bella dorata! Non fatela troppo in anticipo perchè teme l'umidità: i fiocchi d'avena tendono ad assorbire liquido e la torta perde di croccantezza.

Le Farine di Leonardo®

1 / 5 / 25 Kg	TENERUM®	Farina di G.T. tipo '0'
1 / 5 / 25 Kg	ROBUSTUM®	Farina di G.T. tipo '0'
1 / 5 / 25 Kg	INTEGRUM®	Farina di G.T.
1 / 5 Kg	CARYOPSIS®	Farina di G.T.

Grani Antichi ed Autoctoni Siciliani

1 / 5 Kg	Timilia	Farina di G.D. antico siciliano - macinata a pietra
1 / 5 Kg	Russello	Farina di G.D. antico siciliano - macinata a pietra
1 / 5 Kg	Perciasacchi	Farina di G.D. antico siciliano - macinata a pietra
1 / 5 Kg	Maiorca	Farina di G.T. antico siciliano - macinata a pietra
1 / 5 Kg	Piedigrotta	Semola rimacinata di G.D. autoctono siciliano
1 / 5 Kg	Madonita	Farina di G.T. integrale autoctono siciliano - macinata a pietra

Fruttarine®

1 / 5 Kg	Tipo '1' al Lampone	Farina di G.T. tipo '1' e lampone
1 / 5 Kg	Tipo '1' alla Fragola	Farina di G.T. tipo '1' e fragola
1 / 5 Kg	Tipo '1' al Mirtillo	Farina di G.T. tipo '1' e mirtillo
1 / 5 Kg	Tipo '1' alla Banana	Farina di G.T. tipo '1' e banana
1 / 5 Kg	Tipo '1' al Limone	Farina di G.T. tipo '1' e limone
1 / 5 Kg	Tipo '1' all'Albicocca	Farina di G.T. tipo '1' e albicocca
1 / 5 Kg	Tipo '1' all'Arancia	Farina di G.T. tipo '1' e arancia

Panificazione

1 / 2 / 5 / 25 Kg	Super	Farina di G.T. tipo '0'
2 / 5 / 25 Kg	00	Farina di G.T. tipo '00'
25 Kg	SSS	Farina di G.T. tipo '0'
25 Kg	SSF	Farina di G.T. tipo '0'
sfusa / 5 / 25 Kg	Tipo '1'	Farina di G.T. tipo '1'
1 / 5 / 25 Kg	Rimacinata Oro	Semola rimacinata di G.D.
sfusa / 1 / 2 / 5 / 25 Kg	Integrale	Farina di G.T.
1 / 5 / 25 Kg	Veneta Km 0	Farina di G.T. tipo '0'

Pasta Fresca

5 Kg	Artigiana	Farina di G.T. tipo '00'
sfusa / 1 / 5 / 25 Kg	Semola Extra	Semola di G.D.



Pasticceria

1 Kg	Fior	Farina di G.T. tipo '00'
1 / 5 / 25 Kg	Frolla	Farina di G.T. tipo '0'

Biologiche

sfusa / 25 Kg	Senatore Cappelli	Semola rimacinata di G.D. biologica
sfusa / 1 / 25 Kg	Khorasan Kamut®	Farina integrale di G.T.
sfusa / 2 / 25 Kg	Biologica	tipo '0'

La Pietra del Piave®

sfusa / 1 / 5 / 25 Kg	Pane & Lievitati	Farina di G.T. tipo '1'
1 / 5 / 25 Kg	Biscotti & Frolle	Farina di G.T. tipo '1'
1 / 5 / 25 Kg	Pizza & Focacce	Farina di G.T. tipo '1'
sfusa / 1 / 5 / 25 Kg	Integrale	Farina di G.T. integrale - macinata a pietra

Semilavorati

sfusa / 1 / 2 / 5 / 25 Kg	Multicereale	Semilavorato per pane ai cereali
sfusa / 1 / 2 / 5 / 25 Kg	5 Cereali	Semilavorato per pane ai cereali
sfusa / 25 Kg	Semix	Semilavorato per pane con semi e cereali
sfusa / 25 Kg	Patasoia	Semilavorato per pizze alla soia
sfusa / 1 / 2 / 5 / 25 Kg	Pane Nero	Semilavorato per pane
1 / 5 Kg	Frittopiù	Preparato per frittute
1 Kg	Pronto Dolce	Preparato per dolci
1 Kg	Pronto Pizza	Preparato per pizza
500 g / 10 Kg	Gnocco Rosso	Preparato a base di patate per catering

Mais

1 Kg	Farina per polenta istantanea
1 / 25 Kg	Farina per polenta bianca
1 / 25 Kg	Farina per polenta gialla
1 / 25 Kg	Farina di Mais Fioretto
1 Kg	Farina di Mais Marano

Alternative

500 g	Farina di Mandorle	
1 Kg	Farina di Avena	
1 Kg	Farina di Segale	
500 g	Farina di Castagne	
500 g	Farina di Ceci	
1 Kg	Farina di Grano Saraceno	
1 Kg	Farina di Riso	
sfusa / 1 / 2 / 5 / 25 Kg	Farina di Farro Integrale	
sfusa / 1 / 2 / 5 / 25 Kg	Farina di Farro Bianco	
sfusa / 500 g / 25 Kg	Farina di Malto	

Semi

500 g	Semi di Chia	
500 g	Semi di Girasole	
500 g	Semi di Zucca	
500 g	Semi di Lino	
500 g	Semi di Sesamo	
500 g	Arachidi Tostate	
250 g	Pinoli	
500 g	Uvetta	
500 g	Granella di Nocciole	
500 g	Nocciole Tonde	
500 g	Noci Sgusciate	
500 g	Mandorle Sgusciate	
500 g	Anacardi Sgusciati	
500 g	Pistacchi Sgusciati	

Fiocchi

500 g	Fiocchi misti	
500 g	Fiocchi di Avena	
500 g	Fiocchi di Patate	

STAGIONALI

Natale

5 / 25 Kg	Panettone	Farina di G.T. tipo '00'
500 / 750 / 1000 g	Stampi	per pandori e panettoni
350 / 750 g	Stampi in alluminio	per pandori


STAGIONALI **Pasqua**

2 / 5 / 25 Kg	Focacce	Farina di G.T. tipo '00'
100 / 1000 ml	Spumadoro	aroma per dolci
500 g	Zucchero	in granella
750 / 1000 g	Stampi per colombe	
500 / 750 / 1000 g	Stampi per focacce	

Lieviti

500 g	Lievito Madre Natur Levi
500 g	Lievito di Birra

Zootecnico

10 / 25 Kg	Mais Spezzato
25 Kg	Mais Macinato
25 Kg	Mais Granella
20 Kg	Soia
30 Kg	Crusca
25 Kg	Sale Minerale
25 Kg	Orzo Schiacciato
30 Kg	Farinaccio

NOVITÀ **SENZA GLUTINE**


5 Kg	Mix Pan di Spagna
5 Kg	Mix Frolla
5 Kg	Mix Plumcake
5 Kg	Mix Croissant
5 Kg	Mix Pasta Sfoglia
5 Kg	Mix Pane e Pizza

ORARI DI APERTURA

dal lunedì al venerdì
8.30 - 12.00 / 14.30 - 18.30
sabato mattina
8.30 - 12.00

Seguici su    

info@molinobertolo.it
www.molinobertolo.it



MOLINO
Bertolo®

Molino Bertolo s.r.l.
via Dogana Vecchia, 10
31040 - Covolo di Pederobba
(Treviso) - Italia
Tel / +39 0423 64043
Fax / +39 0423 681869