

# 4 STAGIONI

Ricettario



AB | MAURI



## 4 STAGIONI

**4 Stagioni** è un **mix al 50%** per la produzione di **pane e snack leggeri, ricco di cereali e semi**, ideale per chi segue un regime alimentare orientato al benessere e ad uno stile di vita attivo.

- Contiene farina d'avena, di farro integrale, di frumento, di frumento maltato, semi di girasole, di lino e di sesamo.
- Indicato per la preparazione di prodotti facilmente digeribili, nutrienti e dal sapore pieno.
- Assicura una qualità costante del pane ed uno standard elevato, semplificando il processo produttivo.
- È estremamente **versatile** in quanto si presta alla realizzazione di numerose ricette di pane e snack.
- Confezione: disponibile in **sacco da 15 kg.**



# PAN BAULETTO

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Farina W 220	500 g
Acqua	circa 550 g
Olio di oliva	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 3 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24°C. Spezzare e formare della pezzatura desiderata (stampo standard 400 g) e porre negli stampi preventivamente trattati con Panko spray. Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. per circa 90 minuti. Cuocere a 210°C per 35 minuti circa.

# GRISSINI

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Farina W 220	500 g
Acqua	circa 550 g
Olio di oliva	70 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 6 minuti seconda velocità, aggiungendo gradualmente l'acqua, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24°C. Formare un filone con poca forza, ungerlo in superficie con olio d'oliva e porlo su una superficie unta d'olio. Far lievitare per circa 30 minuti in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. Tagliare i grissini del peso desiderato, spolverare con semola di grano duro e stirarli a mano. Porre in teglia e far lievitare per 30 minuti circa. Infornare a 220°C per circa 15-18 minuti.

# PANE HAMBURGER

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Farina W 220	500 g
Acqua	circa 550 g
Olio di semi di girasole	70 g
Zucchero	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	35 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo; far riposare l'impasto per 10 minuti. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24/ 26°C. Spezzare della pezzatura desiderata e formare. Guarnire a piacere la superficie con semi. Far lievitare per circa 90 minuti a 30°C con l'80% di U.R. in cella di lievitazione. Infornare a 200°C per circa 13-14 minuti.

# FOCACCINE

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Farina W 220	500 g
Acqua	circa 550 g
Olio di oliva	50 g
Strutto	50 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità, aggiungendo gradualmente l'acqua, fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24°C.

Spezzare della pezzatura desiderata e lasciare riposare per 20 minuti in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. per circa 60 minuti. Stendere su teglia unta con olio d'oliva e far riposare per altri 20 minuti. Guarnire con olio d'oliva e sale, successivamente bucare la superficie. Infornare con emissione di vapore e cuocere a 230°C per 12-15 minuti circa.

# CRACKERS

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Farina W 220	500 g
Acqua	circa 500 g
Olio di oliva	70 g
Strutto	40 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità, aggiungendo gradualmente l'acqua, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24°C. Far riposare per 20 minuti e stendere l'impasto e laminare con sfogliatrice fino allo spessore desiderato. Mettere i fogli di pasta sulla teglia, cospargere con olio e sale e decorare con semi. Far riposare 10 minuti, tagliare la pasta formando dei piccoli rettangoli. Far lievitare per circa 10-15 minuti in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. e far lievitare per 30 minuti circa. Infornare e cuocere a 220/230°C per circa 10 minuti.

# PANETTONE GASTRONOMICO

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Farina W 220	500 g
Acqua	circa 450 g
Olio di semi di girasole o strutto	80 g
Zucchero	100 g
Parmigiano grattugiato	70 g
Lievito MAESTRO® o GIST	50 g



## Procedimento

Impastare 4 Stagioni con lievito, zucchero, olio di semi di girasole 4 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità e aggiungere gradualmente l'acqua fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24°C. Aggiungere il parmigiano ed impastare fino al suo completo assorbimento. Spezzare della pezzatura desiderata (per un panettone da circa 500 g porre in uno stampo da 750 g per panettone, 550 g di pasta) e formare una boule. Far lievitare per circa 2 ore in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. Bucare la superficie con uno stecco e pennellare con uovo. Infornare a 180/200°C per 45-50 minuti, aprendo la valvola gli ultimi 10 minuti. Una volta cotto e ben raffreddato, tagliare dei dischi dell'altezza di 1 cm l'uno e farcire a piacere con strati alterni.

# BIOVA

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Farina W 220	500 g
Acqua	circa 550 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Spezzare del peso di 500 g. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24°C. Formare con la chifferatrice la prima volta a filoncino e la seconda volta a bauletto, infarinare e chiudere le punte all'interno. Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. per circa 65-75 minuti. Tagliare il bauletto dalla parte più lunga, con l'apposita spatola, porre nel telo di infornamento facendo attenzione che il taglio sia verso l'alto. Infornare e cuocere a 210/220°C per 40 minuti circa, tenendo la valvola aperta per i primi 10-15 minuti.

# FOCACCIA MEDITERRANEA

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Semola di grano duro	500 g
Olio extravergine di oliva	50 g
Acqua	circa 650 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 4 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità, aggiungendo gradualmente l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24°C. Spezzare della pezzatura desiderata e lasciare lievitare per 60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con l'80% di U.R. Stendere a mano direttamente sul telaio, guarnire con olio e sale e farcire con pomodorini tagliati a metà. Infornare con emissione di vapore. Cuocere a 230°C per circa 20 minuti.

# FILONCINO GRECO

## Ingredienti

4 STAGIONI	500 g
Semola di grano duro	500 g
Olio di oliva	50 g
Acqua	circa 600 g
Strutto	60 g
Lievito MAESTRO® o GIST	30 g



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti 5 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda velocità. Far riposare l'impasto per 20 minuti. La pasta va tenuta ad una temperatura di 24/25°C. Spezzare pezzi da 300 g. Preformare e far riposare per 10 minuti e successivamente formare dei filoni con punte. Far lievitare in cella a 30°C con l'80% di U.R. per circa 60 minuti. Praticare nel centro del filone un taglio profondo di 1,5-2 cm e distribuire nell'incisione pezzetti di pomodoro, olive nere, capperi, origano e olio extravergine. Infornare con emissione di vapore e cuocere a 210°C per 35 minuti circa.

## 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 naturale 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.

**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](mailto:ordinibakery@abmauri.com)  
Numero Verde: 800-018873  
[www.abmauri.it](http://www.abmauri.it)