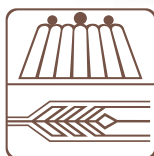




Linea Miglioratori



website: <http://www.irca.net> - e/mail: info@irca-srl.it



irca



L'arte di panificare



ANTICHE RICETTE, NUOVI SAPORI

Un'arte antica quella della panificazione. Antica come il mondo, eppure sempre al passo con i tempi, sempre nuova. In IRCA la ricerca non si ferma, ed i nuovi prodotti lo confermano. Sempre più buoni, garantiscono e migliorano la riuscita dei vostri prodotti. Per potervi dare tutto questo abbiamo tenuto conto delle ricette genuine di un tempo, ma abbiamo messo il sapore nuovo dell'esperienza. Dal lontano 1928 ogni giorno in IRCA lavoriamo e sperimentiamo per darvi prodotti sempre migliori, lavoriamo soprattutto perché crediamo nella qualità dell'alimentazione. Il pane alimento principe, può raggiungere elevatissimi traguardi qualitativi grazie all'abilità professionale degli artigiani; per mantenere ed oltrepassare questi obiettivi, IRCA ha sviluppato il concetto di "miglioratore" traducendolo in prodotti apprezzati e conosciuti da migliaia di operatori.





Trial-HP High Performance

Trial-s

Miglioratori in polvere a base di emulsionanti, enzimi e zuccheri per paste lievitate - pane - grissini - pasticceria lievitata (croissant - brioche - krapfen) - pizze - focacce e prodotti lievitati.

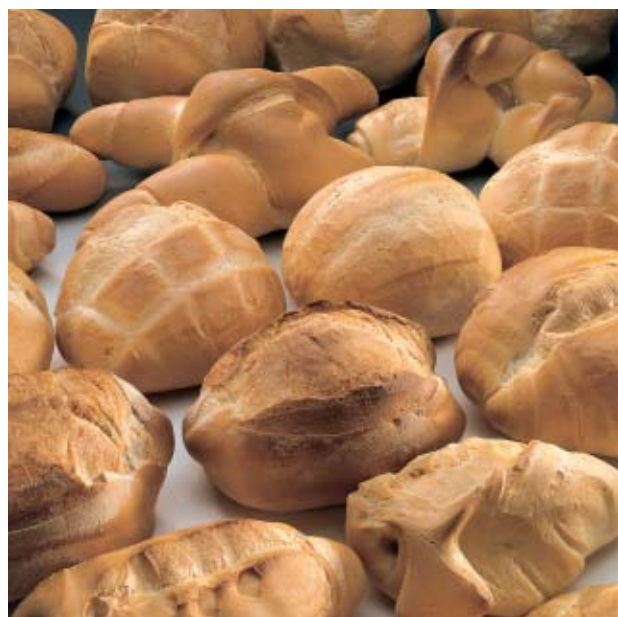
DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose d'impiego per TRIAL-HP: kg 1 per quintale di farina
- dose d'impiego per TRIAL-S: kg 1,5 per quintale di farina
- le dosi possono essere ridotte fino a kg 0,5 in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate
- aggiungere direttamente TRIAL-HP e TRIAL-S agli altri ingredienti dell'impasto
- TRIAL-HP e TRIAL-S possono essere utilizzati in ogni tipo di pane (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209)
- TRIAL-HP e TRIAL-S non contengono grassi
- evitare di usare farine additivate con E 300 (acido ascorbico)
- se si panifica con procedimento indiretto (biga), TRIAL-HP e TRIAL-S devono essere aggiunti all'ultimo impasto

BENEFICI:

- netto aumento del volume anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche
- lievitazione più rapida e costante
- uniformità di risultati
- maggiore tenuta della lievitazione
- alveolatura più regolare
- crosta più leggera e dorata
- compensazione programmata delle differenze qualitative delle farine e possibilità di usare farine di minor pregio

CONFEZIONI: sacchi da kg 25.



Project

Miglioratore in polvere a base di emulsionanti, enzimi e zuccheri per paste lievitate - pane - grissini - pasticceria lievitata - pizze - focacce.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- kg 1 di PROJECT per quintale di farina
- la dose può essere ridotta fino a kg 0,3 in funzione della qualità della farina utilizzata e delle ricette e procedure adottate
- miscelare PROJECT direttamente con la farina
- PROJECT può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209)
- PROJECT non contiene grassi
- evitare di usare farine additivate con E 300 (acido ascorbico)
- PROJECT deve essere aggiunto all'ultimo impasto.

BENEFICI:

- netto aumento del volume
- lievitazione più rapida e costante
- uniformità di risultati
- maggiore tenuta della lievitazione
- alveolatura più regolare
- colorazione chiara ed uniforme
- crosta friabile e leggera
- compensazione programmata delle differenze qualitative delle farine e possibilità di usare farine di minor pregio

CONFEZIONI: sacchi da kg 25.





Atù Polvere-Pasta

Lecidor

Miglioratori in polvere ed in pasta a base di emulsionanti e zuccheri per paste lievitate:

- tutti i tipi di pane (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209)
- grissini
- pasticceria lievitata
- pizze, focacce

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose d'impiego per ATÙ POLVERE: kg 1,5 per quintale di farina
- dose d'impiego per ATÙ PASTA: kg 2 per quintale di farina
- aggiungere direttamente ATÙ agli altri ingredienti dell'impasto
- ATÙ POLVERE non contiene grassi
- ATÙ PASTA contiene strutto; occorre aggiungere materie grasse in quantità sufficiente per ottenere il 3% sul prodotto finito secco come prescritto dalle norme in vigore (D.P.R. 30 novembre 1998, n° 502)
- evitare di usare farine additivate con E 300 (acido ascorbico)
- se si panifica con procedimento indiretto (biga), ATÙ deve essere aggiunto all'ultimo impasto

BENEFICI:

- sensibile aumento del volume
- lievitazione più rapida
- maggiore tenuta della lievitazione
- crosta più friabile e sottile
- alveolatura più regolare
- possibilità di usare farine di minor pregio

CONFEZIONI: sacchi da kg 25 - cartoni da kg 25.

Miglioratore in polvere a base di lecitina, enzimi e zuccheri per panificazione a fermentazione controllata destinata alla produzione di pane - focacce e prodotti lievitati.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

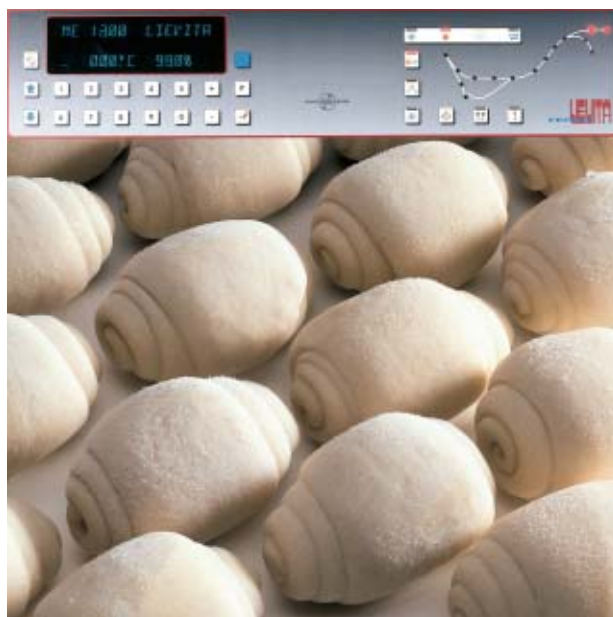
- dose d'impiego: kg 1 per quintale di farina
- aggiungere direttamente LECIDOR agli altri ingredienti dell'impasto
- evitare di usare farine additivate con E 300 (acido ascorbico)
- LECIDOR può essere aggiunto sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione
- si consiglia l'impiego di acqua gelida (1-4°C) nella preparazione di impasti destinati alla fermentazione controllata

BENEFICI:

LECIDOR grazie all'elevato contenuto di lecitina di soia è particolarmente idoneo per il miglioramento degli impasti da refrigerare in quanto

- rinforza la struttura glutinica
- migliora la macchinabilità degli impasti
- migliora la capacità di ritenzione del gas e le tolleranze di lievitazione
- ottimizza l'emulsione dei grassi aggiunti negli impasti
- aumenta il volume dei prodotti
- migliora la friabilità e la conservabilità

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.





York-HP High Performance York

Miglioratori naturali in polvere a base di enzimi e cereali maltati per la produzione di tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose d'impiego per YORK-HP: kg 1 per quintale di farina
- dose d'impiego per YORK: kg 1,5 per quintale di farina
- aggiungere YORK-HP e YORK direttamente agli altri ingredienti dell'impasto
- evitare di usare farine additivate con E 300 (acido ascorbico)
- YORK-HP e YORK possono essere aggiunti sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione
- l'uso di YORK-HP e YORK è consentito in ogni tipo di pane o di impasto lievitato: è sufficiente dichiarare fra gli ingredienti "farina di cereali maltati"

BENEFICI:

- volumi più elevati anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche
- miglioramento delle caratteristiche di panificabilità delle farine
- riduzione dei tempi di lavorazione
- maggiore tolleranza in lievitazione
- volumi più elevati
- uniformità di risultati
- aspetto più dorato ed appetitoso
- crosta friabile e leggera
- fragranza prolungata

CONFEZIONI: sacchi da kg 25.



Target

Miglioratore naturale in polvere a base di enzimi e cereali maltati per la produzione di tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata. La sua speciale formulazione consente di ottenere prodotti finiti di colore più chiaro rispetto ai miglioratori della linea York.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose d'impiego: Kg 0,7-1,5 per quintale di farina
- aggiungere TARGET direttamente agli altri ingredienti dell'impasto
- evitare di usare farine additivate con E 300 (acido ascorbico)
- TARGET può essere aggiunto sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione
- l'uso di TARGET è consentito in ogni tipo di pane o di impasto lievitato: è sufficiente dichiarare fra gli ingredienti "farina di cereali maltati"

BENEFICI:

- miglioramento delle caratteristiche di panificabilità delle farine
- riduzione dei tempi di lavorazione
- maggiore tolleranza in lievitazione
- volumi più elevati
- colorazione chiara ed uniforme
- crosta friabile e leggera
- fragranza prolungata

CONFEZIONI: sacchi da Kg 25.





Bioconcept

Mig 28

Miglioratore naturale enzimatico in polvere per paste lievitate – pane - grissini - pasticceria lievitata - pizze - focacce e prodotti lievitati.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- kg 1 di BIOCONCEPT per quintale di farina
- la dose può essere ridotta fino a kg 0,5 in base alla qualità della farina utilizzata e dalle ricette e procedure adottate
- BIOCONCEPT può essere aggiunto sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione

AVVERTENZE: se la pasta prende troppa forza a seguito di tempi di puntatura prolungati, la dose può essere ridotta fino allo 0,5%; deve essere invece aumentata all'1,2% con tempi di puntatura brevi.

BIOCONCEPT può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209). L'impiego di BIOCONCEPT non comporta l'aggiunta di nessuna dichiarazione nell'elenco degli ingredienti del pane.

BENEFICI:

- grazie alla sua speciale formulazione regola la fermentazione ed evita l'eccessivo rilassamento degli impasti
- maggiore tolleranza in lievitazione
- volumi più elevati
- colorazione chiara ed uniforme
- crosta più leggera e friabile
- fragranza prolungata

CONFEZIONI: sacchi da kg 25.

Miglioratore naturale enzimatico in polvere per tutti i tipi di pane indicato anche per pane prodotto con farine di grano duro.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- kg 1 di MIG 28 per quintale di farina
- la dose può essere ridotta fino a kg 0,5 in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate
- miscelare MIG 28 direttamente con la farina
- MIG 28 può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M. 27 febbraio 1996, n°209). L'impiego di MIG 28 non comporta l'aggiunta di nessuna dichiarazione nell'elenco degli ingredienti del pane

BENEFICI:

- grazie alla sua speciale formulazione regola la fermentazione ed evita l'eccessivo rilassamento degli impasti
- maggiore tolleranza in lievitazione
- aumenta il volume del pane finito
- colorazione chiara ed uniforme
- crosta più leggera e friabile
- fragranza prolungata

CONFEZIONI: sacchi da kg 25.





Naturpan-C Plus

Naturpan Plus

Miglioratori in polvere a base di lievito madre naturale per tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata.

NATURPAN-C PLUS contiene acido ascorbico (vitamina C) mentre NATURPAN PLUS ne è privo ed è quindi completamente naturale.

I due prodotti non richiedono alcuna dichiarazione sul prodotto finito.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose d'impiego: Kg 3-5 per quintale di farina
- aggiungere direttamente NATURPAN agli altri ingredienti dell'impasto
- Possono essere aggiunti sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione

BENEFICI:

Possiedono tutti i pregi del lievito madre fermentato naturalmente e quindi:

- modificano il PH del pane grazie al loro contenuto di acidi naturali favorendo lo sviluppo della lievitazione
- rinforzano la struttura glutinica
- aumentano il volume dei prodotti finiti
- conferiscono al pane gusto e profumo tipici degli impasti a lunga fermentazione
- favoriscono la conservabilità del pane migliorandone la fragranza

CONFEZIONI: sacchi da Kg 25.



Fiordimadre

PASTA ACIDA IN POLVERE OTTENUTA DA TRIPLA FERMENTAZIONE CON LIEVITI NATURALI.

Per tutti i tipi di pane e pasticceria lievitata.

Le necessità produttive moderne hanno portato ad un sempre maggiore utilizzo di tecniche di lievitazione diretta. Questo fatto, se da un lato comporta indubbi vantaggi, dall'altro significa la rinuncia a ciò che molti chiamano "quel buon vecchio sapore di una volta". Infatti l'impiego di "lievito naturale" o di "pasta acida" o "madre" equivale all'introduzione nell'impasto di quantità abbastanza rilevanti di sostanze acide (che assicurano una migliore conservabilità del prodotto finito) incluse numerose altre sostanze dovute a fermentazioni secondarie, responsabili del caratteristico inimitabile gusto. FIORDIMADRE è pasta acida a fermentazione naturale che, essendo in polvere, può essere impiegata con estrema facilità in ogni tipo di impasto lievitato. Anche gli inconvenienti legati frequentemente alla preparazione tradizionale della madre, come l'acidità eccessiva o scarsa e la disuniformità dei risultati ottenuti sono completamente eliminati con l'uso di FIORDIMADRE. Infatti i procedimenti tecnologicamente avanzati adottati nella produzione di FIORDIMADRE garantiscono che sia la fase di fermentazione che quella di essiccazione avvengano in condizioni assolutamente standardizzate e costanti.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose d'impiego: kg 2-5 per quintale di farina
- aggiungere FIORDIMADRE direttamente agli altri ingredienti dell'impasto
- FIORDIMADRE può essere aggiunto sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione

CONFEZIONI: sacchi da Kg 25.



Oropan

Nofil

Preparato in polvere a base di strutto con emulsionanti, enzimi e zuccheri e cereali maltati.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose massima d'impiego: Kg 10 per quintale di farina
- aggiungere OROPAN direttamente agli altri ingredienti dell'impasto
- evitare di usare farine additivate con E 300 (acido ascorbico)

BENEFICI:

- risparmio di tempo nella pesatura degli ingredienti
- netto aumento del volume
- lievitazione più rapida e costante
- maggiore tenuta della lievitazione
- crosta più leggera e dorata
- alveolatura più regolare
- compensazione programmata delle differenze qualitative delle farine
- possibilità di usare farine di minor pregio

CONFEZIONI: sacchi da Kg 20.

Semilavorato coadiuvante antimesenterico, antifilamento destinato ad impasti per panificazione e prodotti dolciari lievitati.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

- dose massima d'impiego: g 600 per quintale di farina
- aggiungere direttamente NOFIL agli altri ingredienti dell'impasto
- NOFIL può essere aggiunto sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione

BENEFICI:

- previene il rischio di infezione da bacillo mesenterico che è all'origine del fenomeno conosciuto come "pane filante"
- NOFIL non modifica il gusto del pane

CONFEZIONI: sacchi da Kg 10.

Informazioni



Gli ingredienti attivi presenti nei MIGLIORATORI mantengono ai massimi livelli la loro efficacia per il periodo indicato sulle confezioni ed in condizioni normali di stoccaggio.

I MIGLIORATORI contenenti emulsionante possono presentare il fenomeno dell'"impaccamento" ovvero formazioni di grumi se la temperatura di conservazione supera i 25°C; in questo caso è sufficiente sgretolare o setacciare il prodotto prima di aggiungerlo agli impasti.

Tutti i dosaggi suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle materie prime ed ai procedimenti impiegati.

I tecnici del nostro laboratorio di sperimentazione sono a disposizione di tutti i clienti che desiderano informazioni più dettagliate.



Le Ricette Irca

BUCCELLATO DI LUCCA

PRIMO IMPASTO

Farina 00	g	1.000
NATURPAN C PLUS	g	70
Zucchero	g	100
Latte	g	400-450
Lievito di birra	g	20

IMPASTO FINALE

Farina 00	g	1.000
Strutto o burro	g	300
Zucchero	g	400
Sale	g	20
VIS	g	20
Uva sultanina	g	700
Semi d'anice	g	50
Acqua o uova intere		q.b.

Preparare il primo impasto e lasciarlo lievitare a 28-30°C per 2 ore circa e comunque fino a volume raddoppiato. Aggiungere al primo impasto le quantità previste di farina, zucchero, sale, burro o strutto, VIS ed impastare con l'acqua necessaria fino ad ottenere un'impasto abbastanza consistente e liscio. Aggiungere delicatamente l'uva sultanina ed i semi d'anice. Far riposare l'impasto per circa 15 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate (450 grammi circa), formare dei filoni, depositare su teglie con carta da forno e porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-70% per 3 ore circa. Lasciare per 10 minuti i prodotti esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare un'incisione superficiale lungo il dolce. Cuocere a 190-200°C.

BUCHTELN

Farina di grano tenero tipo 00 "forte"	g	1.000
TRIAL S	g	15
Lievito di birra	g	50
Zucchero	g	100
Latte riscaldato	g	450
Uova intere	g	100
Burro fuso	g	150
Buccia di limone grattugiata		N° 1
Olio di semi	g	10
Vanillina	g	5
Sale		q.b.

Mettere gli ingredienti in planetaria e miscelare prima lentamente poi a media velocità per 5 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo e vellutato. Mettere in cella di lievitazione a 30°C fino a volume quadruplicato. Togliere dalla cella, suddividere la pasta in pezzi da 70 grammi ed arrotolarli; quindi formare, con 12 palline unite una vicino all'altra un dolce delle dimensioni di cm 20x30. Porre su di una teglia con carta da forno e pennellare la superficie del dolce con 50 grammi di burro fuso. Mettere ancora in cella di lievitazione a 30°C fino a completa lievitazione. Cuocere in forno a piastra a 200-210°C o con forno ventilato a 170-180°C per 20-30 minuti.

RIPIENO: dopo aver lasciato brevemente raffreddare il dolce, farcire con passata di frutta varia o con crema pasticcera utilizzando l'apposita bocchetta.

DECORAZIONE: spolverare la superficie con BIANCANEVE.



Le Ricette Irca

CIABATTE CON YORK HP

Farina 0	g	10.000
YORK HP	g	100
MALTEX	g	50
Lievito di birra	g	200
Sale	g	200
Acqua	g	7.000-7.500

Tempo d'impasto (spirale): 4 minuti in prima velocità + 10 minuti in seconda velocità.

Temperatura d'impasto: 24-25°C

Fare riposare l'impasto in bacinella coperta con un telo di plastica per circa 1 ora, quindi rovesciare la pasta sul banco di lavoro abbondantemente spolverato di farina e spezzarlo in pezzi da g 250-300. Disporre delicatamente le pastelle infarinate sui telai e far lievitare per 45-50 minuti, dopodiché girarle con cautela stirandole leggermente. Cuocere in forno a 220-230°C con vapore moderato per circa 40 minuti.

CIABATTA A DOPPIO IMPASTO

PRIMO IMPASTO

Farina	g	3.500
Acqua	g	2.500
FIORDIMADRE	g	250
Lievito di birra	g	125

Far lievitare l'impasto per un'ora a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

Farina	g	1.500
Acqua	g	1.200
MALTEX	g	50
Sale	g	100

Temperatura d'impasto: 24-25°C.

Far riposare l'impasto per cinque minuti a temperatura ambiente, spezzare da 250 grammi, disporre le pastelle su di un asse abbondantemente infarinato e far lievitare per 50-60 minuti. Girare su telai le pastelle lievitate stirandole leggermente. Cuocere a 220-230°C con vapore moderato.



Le Ricette Irca

CROISSANT CON FIORDIMADRE

PRIMO IMPASTO

Farina 00 "forte"	g	3.000
Zucchero	g	250
Acqua (26-28°C)	g	2.000
Lievito di birra	g	50
FIORDIMADRE	g	300

SECONDO IMPASTO

Farina 00 "forte"	g	7.000
Zucchero	g	1.250
Burro (morbido)	g	250
Miele	g	175
Sale	g	175
Tuorli d'uovo	g	500
Acqua	g	1.500
Latte intero	g	1.000

Eseguire il primo impasto avendo cura di ottenere una pasta liscia. Mettere in cella di lievitazione a 30°C per 3 ore circa, dopodiché aggiungerlo agli altri ingredienti del secondo impasto e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Tagliare l'impasto in pezzi da kg 5 e porre in frigorifero per circa 3 ore. Sfogliare ogni pezzo di pasta con 1500 grammi di burro o MARBUR PLATTE CROISSANT dando due pieghe a quattro. Far riposare in frigorifero per 2 ore circa, quindi spianare e formare i croissant. Far lievitare in cella di lievitazione a temperatura non superiore a 26°C se si utilizza il burro e a 30°C se si utilizza MARBUR PLATTE CROISSANT.

Cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.

PASTA PER PIZZA O FOCACCIA

Farina "00"	g	5.000
Sale	g	100
Olio d'oliva	g	200
Zucchero	g	50
Acqua (10°C)	g	2.200-2.500
FIORDIMADRE	g	150-200
Lievito di birra	g	150

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia. Spezzare delle dimensioni desiderate (g 1.200-1.300 per teglie 40x60) e lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta sulle teglie, oliare abbondantemente e porre a lievitare in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa dell'80% circa. A lievitazione ultimata bucare con le dita, versare dell'acqua abbondante e salare. Cuocere a 220-240°C per 10-15 minuti.



Le Ricette Irca

PANE IN CASSETTA

Farina 00 (300-320 W)	g	10.000
Acqua fredda (5-10°C)	g	4.500
Strutto	g	500
Zucchero semolato	g	200
Latte intero in polvere	g	300
Sale	g	200
Lievito di birra	g	200
FIORDIMADRE	g	200
VIS	g	100

Impastare in spirale per circa 15 minuti, cilindrare, spezzare da 1200 grammi e senza far puntare formare delle trecce con due pezzi d'impasto. Depositare in stampi (cm 15x15x40) preventivamente oliati, schiacciare bene la pasta, mettere in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa del 70% circa, quando la pasta è quasi arrivata al culmine dello stampo coprirlo ed aspettare che quest'ultima arrivi a toccare il coperchio, dopodichè infornare a 210-220°C per 55 minuti circa.

PAN DI SEGALE VALTELLINESE

GRAN SEGALE	g	10.000
Acqua 10-15°C	g	7.600
FIORDIMADRE	g	200
Lievito di birra	g	300

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente (20-22°C) per 30 minuti, suddividere l'impasto in pezzi da 150 grammi, arrotolarli e formare delle ciambelle. Porre a lievitare in assi ben infarinati. Al momento della cottura girare le ciambelle lievitate e praticare due incisioni parallele sulla superficie infarinata. Cuocere a 230°C con umidità.

PANINI SEMI DOLCI

Farina (280 W circa)	g	1.000
Burro, Strutto o TENDER	g	100
Lievito di birra	g	50
Zucchero	g	30
Sale	g	15
Acqua	g	500
TRIAL-HP	g	10
VIS	g	20

Una parte d'acqua può essere sostituita a piacimento con latte o uova o con entrambi. Suddividere l'impasto ottenuto nelle pezzature desiderate e procedere come d'abitudine; prima di infornare pennellare i panini con uovo sbattuto.

ROSETTE SOFFIATE

PRIMO IMPASTO (BIGA)

Farina "forte"	g	10.000
Acqua	g	4.800
Lievito di birra	g	100

Far lievitare l'impasto per 16-20 ore a temperatura ambiente (20-22°C).

SECONDO IMPASTO

Farina "forte"	g	3.000
Acqua	g	2.000
YORK	g	200
Sale	g	250

Temperatura d'impasto: 20-22°C. Cilindrare l'impasto per 3 minuti circa, formare i pastoni del peso voluto e ungerli con olio d'oliva. Far lievitare per 40-50 minuti, tranciare, stampare, coprire con teli di plastica, oppure mettere in cella di lievitazione per 40-50 minuti. Cuocere a 250-260°C con molto vapore per 15-18 minuti.