



"Briunà - Il Malto. Italiano"

e

"Molino Torta dal 1930"

sono marchi di Cerealinnova Piemonte SS Agricola
PIVA 11614000013 - n. REA TO-1227194
SDI: W7YVJK9
cerealinnova.piemonte@pec.it

Via Torino 14 bis, 10040 Pralormo (TO)
www.briuna.com
www.facebook.com/maltobriuna

Per ordinare i nostri prodotti:

+39.391.367.00.82
info@briuna.com



Ricettario #1

Procedimento
Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti in prima velo-
cità e 15 minuti in seconda velocità;
Far lievitare l'impasto a 28°C per 3 ore fino a triplicazione
del volume;
Porzionare l'impasto da 100g;
Stendere l'impasto con le mani, ottenendo un salame;
Formare il Bretzel e sistemerlo su un foglio di carta da for-
no e farlo riposare per 20 minuti;
Portare a bollore l'acqua con il bicarbonato di sodio;
Immergere il Bretzel e cuocerlo per 40 sec;
Con una schiumarola, togliere il Bretzel dall'acqua;
Incidere il Bretzel sulla superficie ed eventualmente aggiun-
gere il sale grosso o delle spezie;
Cuocere in forno a 220°C per 20/25 minuti.

Ingredienti
500g di farina forte 300W; 100g di latte; 150g di acqua;
15g di latte intero in polvere; 25g di malto Briunà; 10g di
sale; 15g di lievito; 20g di tuoro.
Pezzare 15 min. in seconda velocità
Impastare tutti gli ingredienti per 10 min. in prima velocità
Far riposare 35 min.
Riempire la piastra desiderata (30-50g pezzatura consi-
gliata)
Effettuare la piastra
Far lievitare il pane per 60 minuti
Spennellare la superficie con l'uovo
Infornare a 240°C e cuocere a 220°C

Ingredienti
600g di farina; 350g di acqua; 10g di sale; 10g di lievito; 10g
di malto Briunà; 30g di burro; 60g bicarbonato di sodio.

Panini al malto
Briunà - IL MALTO ITALIANO -
Briunà - IL MALTO ITALIANO -



Bretzel al malto

Baking integrale al malto, carote ed amaretti



Ingredienti

180g di farina integrale; 70g di farina di frumento; 25g di baking; 100g di malto Briunà; 150g di uova; 80g di latte; 60g di olio di semi; 100g di amaretti sbriciolati; 100g di carote grattugiate.

Procedimento

- Pesare
- Imburrare ed infarinare 2 tortiere
- Grattugiare le carote
- Setacciare le farine
- Mescolare le uova con il latte e aggiungerli a filo nell'olio, intanto Mixare
- Aggiungere al composto le farine in due volte
- Infine, unire gli ingredienti e le carote
- Versare il composto in due tortiere da 20cm di diametro
- Cuocere per 35 min. a 170°C
- Spolverare sulla superficie un leggero velo di cacao prima di servirle

Frollino montato al malto e mais



Ingredienti

350g di burro anidro; scorza di 1 limone grattugiata; 90g di uova; 60g di zucchero a velo; 300g di farina di frumento; 200g di farina di mais fioretto; 40g di malto Briunà; 5g di baking (facoltativo)

Procedimento

- Pesare
- Setacciare 2 volte farina di frumento, baking e malto;
- Montare il burro morbido per 6 min. a media velocità, con l'utilizzo della foglia
- Unire al composto montato le uova mescolate in precedenza allo zucchero
- Inserire la farina di mais
- Terminare l'impasto aggiungendo farina di frumento;
- Dressare l'impasto con l'utilizzo del sac a poche, munito di bocchetta rigata n° 12
- Cuocere a 170°C per 16-18 minuti a valvola aperta
- Spolverare di zucchero a velo prima di servirle

Chiacchiere di carnevale al malto



Ingredienti

300g di farina Manitoba; 60g di malto Briunà; 120g di uova; 30g di zucchero; 30g di marsala; 3g di sale; Scorza grattugiata di ½ limone; Scorza grattugiata di ½ arancia; 40g di burro

Procedimento

- Pesare
- Impastare tutti gli ingredienti insieme per 10 min. in seconda velocità
- Fare riposare l'impasto in frigorifero 12 ore
- Stendere l'impasto sottilissimo (1mm)
- Tagliare la pasta in rettangoli 8 x 12
- Friggere a 176°C in olio di semi di arachidi

Couscous di Orzo



Ingredienti

50g di Couscous a persona; 50/60g di acqua a persona; 150g di verdure miste mondate a persona (ad es. zucchine, peperoni, melanzane); curry e peperoncino macinato;

Procedimento

Utilizzare una padella bassa e portare ad ebollizione l'acqua, a cui si aggiunge 1 cucchiaino di olio e.v. a persona e sale qb; Quando l'acqua bolle spegnere il fuoco e aggiungere il Couscous, stemperando con una forchetta per evitare la formazione di grumi; aggiungere a caldo le verdure, cotte a parte a fuoco vivo con olio ev, curry e peperoncino; Coprire ed attendere almeno 10 minuti per completare la cottura e favorire l'amalgama dei sapori.