



RICETTARIO / COOKBOOK

Il presente ricettario è stato ideato da Fimar Group in collaborazione con Molini Pivetti e con Chiama Cucina. Per una riuscita ottimale delle ricette si consiglia di utilizzare macchine professionali Fimar e seguire precisamente le dosi e gli ingredienti indicati. Tempi di lievitazione e di cottura sono puramente indicativi.

This recipe book was created by Fimar Group with the cooperation of Molini Pivetti and Chiama Cucina. For a perfect result of the recipes, we recommend using professional Fimar machines and strictly follow the quantities and ingredients indicated. Leavening and baking times are indicative.

Berta®

L'IMPASTATRICE FACILE, VELOCE ED ESPERTA



Macchina ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce e piade. Ideale per lievitati con bassa idratazione. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

BERTA È LA RIVOLUZIONARIA IMPASTATRICE UNICA NEL SUO GENERE

The ideal machine for pizza, bread, breadsticks, focaccia, piade.. Casing coated with scratch-proof paint - bowl, tool and grilled lid in stainless steel AISI 304.

BERTA IS THE REVOLUTIONARY KNEADING MACHINE!

It is available in 7 - 15 - 25 and 35 kg versions.









Tempi di lavorazione dell'impasto dimezzati;
It halves the working time of the dough;



Non altera la temperatura dell'impasto perché riproduce il movimento della lavorazione a mano;
Preserves a constant temperature of the dough by using the innovative hook tool system;



Completamente lavabile grazie al suo utensile facilmente smontabile;
Can be washed thanks to cleaning system with removable arm;

	BERTA 7	BERTA 15	BERTA 25	BERTA 35
				
 3 Ph	400V/3N/50Hz			
 1 Ph	230V/1N/50Hz			
	7 Kg	15 Kg	25 Kg	35 Kg
	260x200 - 10 L	360x210 - 20 L	400x260 - 32 L	450x260 - 42 L
 RPM	35 rpm 35 - 70 rpm 2 nd speed	28 rpm 28 - 56 rpm 2 nd speed*	23 rpm 23 - 46 rpm - 2 nd speed*	
 mm	315x480 x700(h) mm	410x580 x755(h) mm	470x625 x805(h) mm	520x675 x805(h) mm
 NET Kg	39 Kg	51 Kg	61,5 Kg	68,5 Kg

*(optional)



BERTA 7



BERTA 25

BERTA – GRISSINI / BREADSTICKS

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO ROSA
SOFT WHEAT FLOUR ROSA
2.200 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

sale/salt	40 gr
farina di cereali maltati/malted cereal flour	16 gr
olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil	400 gr
acqua/water	1.000 gr
lievito di birra fresco/active dry yeast	70 gr





PROCEDIMENTO / PREPARATION:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il sale, all'interno dell'impastatrice BERTA 15 per circa 6 minuti. Successivamente, aggiungere il sale e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Dividere l'impasto in parti da 1.500 gr formando dei filoni ed ungerli con olio. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 60 minuti.

Tagliare i filoni in modo traversare ed allungarli. Lievitare a temperatura ambiente per 60 minuti. Cuocere a 180 gradi per 18 minuti circa.

Put all the ingredients except the salt into the BERTA 15 kneader, start the machine and operate it for 6 minutes. Then add the salt and work until you get a smooth and homogeneous dough.

Divide the dough into parts of 1.500 gr, shape into loaves and grease with oil, leave to rest at room temperature for 60 minutes. Start working again by cutting and lengthening the loaves to obtain the typical shape of breadsticks (grissini). Let leaven at room temperature for about 60 minutes and bake in the oven at 180 degrees for 18/20 minutes.

BERTA / CRACKERS

**MOLINI PIVETTI FARINA DI GRANO
TENERO PROFESSIONAL VIOLA**

**MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT FLOUR
PROFESSIONAL VIOLA**

10.000 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

sale/salt	200 gr
farina di cereali maltati/malted cereal flour	80 gr
olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil	1.600 gr
acqua/water	4.000 gr
lievito di birra fresco/active dry yeast	450 gr



PROCEDIMENTO:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il sale dentro l'impastatrice BERTA 15, azionare la macchina per 6 minuti.

Successivamente, aggiungere il sale e lasciare lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Formare delle palline da 700 gr l'una e lasciar riposare per circa 60 minuti a temperatura ambiente. Passare i pezzi in sfogliatrice fino ad ottenere uno spessore di 3-4 mm e riporre su teglie precedentemente oliate. Ungere la superficie con olio e tagliare la pasta con la rotella, lasciare lievitare a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Cuocere a 180 gradi per 15/18 minuti.

PREPARATION:

Put all the ingredients except the salt into the BERTA 15 kneader, start the machine and operate it for 6 minutes.

Then add the salt and work until you get a smooth and homogeneous dough. Form small balls of 700 gr each and leave to rest for about 60 minutes at room temperature. Roll the pieces through the roller machine until you get a thickness of 3-4 mm and place them on previously oiled trays.

Grease the surface with oil and cut the dough with a pastry wheel, let leaven at room temperature for about 30 minutes.

Cook at 180 degrees for 15/18 minutes.

BERTA / PANE ARABO-ARAB BREAD

FARINA PIVETTI
GRANO TENERO TIPO VIOLA
PIVETTI SOFT WHEAT FLOUR VIOLA
2.000 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

sale/salt	40 gr
olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil	100 gr
acqua tiepida/warm water	800 gr
lievito di birra fresco/active dry yeast	20 gr
zucchero/sugar	30 g



PROCEDIMENTO:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il sale dentro l'impastatrice BERTA 15, azionare la macchina per 6 minuti.

Successivamente, aggiungere il sale e lasciare lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Riponete l'impasto su di un piano unto d'olio e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 2 ore. Dividete l'impasto formando delle sfere delle dimensioni che preferite e stendetele con un matterello o una stendipizza fino ad ottenere uno spessore di circa 5 mm. Copritele e lasciate riposare per qualche minuto fino a quando il forno raggiungerà la massima temperatura.

Infornate il pane arabo uno alla volta, il tempo di cottura è di soli 6 minuti. Si raccomanda di non aprire il forno durante la fase di cottura, il pane si gonfierà e prenderà leggermente colore.

PREPARATION:

Put all the ingredients except the salt into the BERTA 15 kneader, start the machine and operate it for 6 minutes.

Then add the salt and work until you get a smooth and homogeneous dough. Place the dough on an oil greased surface and leave to rest at room temperature for about 2 hours.

Divide the dough by forming balls of the size you prefer and roll them out with a rolling pin or a pizza roller machine until you get a thickness of about 5 mm. Cover them and leave to rest for a few minutes until the oven reaches its maximum temperature.

Put the Arab bread in the oven one at a time, the baking time is only 6 minutes. Remember not to open the oven during the baking phase, the bread will be puffy and become a little brown.

BERTA / BAGUETTE

FARINA PIVETTI
GRANO TENERO TIPO VIOLA
PIVETTI SOFT WHEAT FLOUR VIOLA
5.000 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

sale/salt	150 gr
olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil	q.b.
acqua +25 gradi/water at +25 degrees	300 gr
lievito di birra fresco/active dry yeast	100 gr



PROCEDIMENTO:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il sale dentro l'impastatrice BERTA 15, azionare la macchina per 6 minuti. Successivamente aggiungere il sale e lasciare lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

L'impasto deve risultare piuttosto molliccio. Coprite il contenitore in cui l'avete preparato e lasciate riposare per circa un'ora. Successivamente mettete l'impasto su una spianatoia, lavoratelo ancora un po' con le mani e fate riposare per 30 minuti. Trascorso questo tempo prendete l'impasto e suddividetelo in diverse porzioni, tante quante saranno le baguette: date quindi la classica forma affusolata e allungata

(la classica baguette dovrebbe essere lunga circa 70 cm, larga 5 e alta 4 cm) e lasciate riposare ancora per 30 minuti. Riscaldate il forno a 230°C, sistemate le baguette su di una placca infarinata e incidente la superficie con qualche taglietto trasversale per poi accarezzarle con le mani unte d'olio. Dopo i primi 15 minuti di cottura abbassate la temperatura a 210°C e proseguite per altri 20 minuti o finché la superficie non risulterà dorata. Spegnete e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

PREPARATION:

Put all the ingredients except the salt into the BERTA 15 kneader, start the machine and operate it for 6 minutes. Then add the salt and work until you get a smooth and homogeneous dough.

The dough must be a bit mushy. Cover the container into which you prepared it and leave to rest for about an hour. Then put the dough on a pastry board, work it again with your hands and leave it to rest for 30 minutes. Once the time is up, divide the dough into different portions, as many as the baguettes will be: then give it the classic long and tapered shape (the classic baguette should be about 70 cm long, 5 cm wide and 4 cm high) and leave to rest for another 30 minutes.

Heat the oven to 230°C, place the baguettes on a floured plate, cut the surface with a few cross cuts and gently brush them with oilgreased hands. After a first 15 minutes lower the temperature to 210°C and bake for a further 20 minutes or until the surface is golden brown. Turn the oven off and let to cool down at room temperature.

ACCORGIMENTI / SMART ADVICE:

Per conferire alla baguette quella caratteristica lucentezza e croccantezza della superficie, poco prima di spegnere il forno, spennellatela con l'albume d'uovo. In alternativa, potete anche cospargerla di farina prima di infornarla per darle invece un aspetto più rustico. È inoltre di fondamentale importanza che l'ambiente di cottura sia umido, quindi inserite nel forno una teglia contenente dell'acqua così da favorire la formazione di vapore.

To give the baguette that characteristic shine and crunchiness of the surface, just before turning off the oven, brush it with egg white. Or, you can also pour flour over the baguette before baking it to give it a more rustic appeal. It is also essential that the cooking chamber is moist, so place a baking tray containing water in the oven to allow steam to form.

BERTA

BASE PASTA ALL'UOVO

EGG PASTA BASE

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO ROSA
SOFT WHEAT FLOUR ROSA
11.000 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

uova pasta gialla/eggs with yellow yolk 5.000 gr



PROCEDIMENTO / PREPARATION:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il sale dentro l'impastatrice BERTA 15, azionare la macchina per 15 minuti. Formare delle palline da 700 gr l'una e lasciar riposare a temperatura ambiente coperte per 50 minuti. Passare i pezzi in sfogliatrice (SI320-420-520 del catalogo Fimar) fino ad ottenere lo spessore desiderato.

Tagliare la pasta con la rotella in modo da ottenere la forma desiderata. Tuffare la pasta in abbondante acqua bollente e salata.

Put all the ingredients except the salt into the BERTA 15 kneader, start the machine and operate it for 15 minutes. Form small balls of 700 gr each and leave covered at room temperature for 50 minutes. Work the pieces in the roller machine (SI320-420-520 by Fimar) to obtain the desired thickness.

Cut the dough with the pastry wheel in order to obtain the desired shape. Cook the pasta in salted boiling water.

BERTA

PIZZA IN TEGLIA / PAN PIZZA

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO ROSA
SOFT WHEAT FLOUR ROSA
4.400 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

zucchero/sugar	40 gr
burro morbido/soft butter	200 gr
sale/salt	150 gr
olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil	150 gr
acqua 35 gradi/water at +35 degrees	2.000 gr
lievito di birra fresco/active dry yeast	80 gr
ingredienti a piacere/ingredients to taste	
salsa di pomodoro/tomato sauce	
mozzarella	

ALTRI CONDIMENTI/OTHER CONDIMENTS...

PROCEDIMENTO:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il burro ed il sale dentro l'impastatrice BERTA 15, azionare la macchina per 6 minuti.

Successivamente, aggiungere burro e sale e lasciare lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Formare delle palline da 700 gr l'una e lasciar riposare per circa 60 minuti a temperatura ambiente. Passare i pezzi in sfogliatrice fino coprire interamente delle teglie Gastronorm GN/1 precedentemente oliate. Ungere anche la superficie con olio e condire con salsa di pomodoro; lasciare nuovamente lievitare per 1 ora oppure fino a quando il volume dell'impasto non sarà triplicato. Cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa, togliere dal forno e aggiungere mozzarella e/o condimenti a piacere. Infornare per altri 8/10 minuti. Togliere la pizza dal forno e appoggiarla su di una grata per lasciare uscire l'umidità in eccesso, tagliare e servire.

PREPARATION:

Put all the ingredients except the butter and salt into the BERTA 15 kneading machine, operate the machine for 6 minutes.

Add butter and salt and keep working to obtain a smooth and homogeneous dough. Form small balls of 700 g each and leave to rest for about 60 minutes at room temperature.

Work the pieces in the roller machine to fully cover Gastronorm GN/1 trays previously oiled. Grease the surface with oil and add tomato sauce; let it leaven again for 1 hour or until the volume of the dough has tripled. Cook at 180 degrees for about 10 minutes, remove from the oven and add mozzarella and/or seasonings at will. Bake for further 8/10 minutes.

Remove the pizza from the oven and place it on a grate to allow excess moisture to evaporate, cut and serve.

BERTA / PIADA

MOLINI PIVETTI
FARINA DI GRANO TENERO ROSA
SOFT WHEAT FLOUR ROSA
4.400 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

sale/salt	60 gr
strutto/lard	200 gr
latte/milk	2.000 gr
lievito baking/baking soda	20 gr

ALTRI CONDIMENTI/OTHER CONDIMENTS...



PROCEDIMENTO:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il sale dentro l'impastatrice BERTA 15, azionare la macchina per 6 minuti.

Successivamente, aggiungere il sale e lasciare lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare delle palline da 150 gr l'una e lasciar riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Utilizzare il matterello o una stendipizza per ottenere dei cerchi dello spessore di circa 2 mm.

Scaldare un testo specifico per piadina oppure utilizzare una crepiera. Cuocere ogni lato per circa 2/3 minuti avendo cura di forare eventuali bolle che si dovessero realizzare in fase di cottura. Farcire a piacere e servire calda.

PREPARATION:

Put all the ingredients except the salt into the BERTA 15 kneader, start the machine and operate it for 6 minutes.

Add salt and keep working to obtain a smooth and homogeneous dough. Form small balls of 150 gr each and let them rest for about 30 minutes at room temperature. Use a rolling pin or a pizza spreader to obtain discs with a thickness of about 2 mm.

Warm up a specific piadina pan or use a crepe machine.

Cook each side for about 2/3 minutes making sure to pierce any bubbles that may form during cooking.

Stuff to taste and serve hot.

BERTA / TARALLI

**MOLINI PIVETTI FARINA DI GRANO
TENERO PROFESSIONAL VIOLA**

**MOLINI PIVETTI SOFT WHEAT FLOUR
PROFESSIONAL VIOLA**

1.500 GR



INGREDIENTI / INGREDIENTS:

sale/salt	30 gr
vino bianco/white wine	250 gr
olio extravergine d'oliva/extra virgin olive oil	350 gr
acqua/water	250 gr



PROCEDIMENTO:

Inserire tutti gli ingredienti tranne il sale dentro l'impastatrice BERTA 15, azionare la macchina per 6 minuti.

Successivamente, aggiungere il sale e lasciare lavorare ancora fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciare riposare a temperatura ambiente per 60 minuti.

Creare dei piccoli rotolini dall'impasto e formare degli anelli di pasta fino ad ottenere la tipica forma dei taralli della dimensione desiderata. Tuffare gli anelli in abbondante acqua salata e bollente nella quantità di 10/15 alla volta, lasciarli venire a galla e scolarli su di un panno asciutto. Dopo 2 ore di asciugatura disporli su teglie da forno ed infornarli a 180 gradi per 30 minuti fino a completa doratura.

PREPARATION:

Put all the ingredients except the salt into the BERTA 15 kneader, start the machine and operate it for 6 minutes.

Add salt and keep working to obtain a smooth and homogeneous dough. Leave to rest at room temperature for 60 minutes.

Form small rolls of dough and shape rings of dough to obtain the typical taralli shape of the desired size. Dip the rings in boiling salted water, 10/15 at a time, let them emerge and drain them on a dry towel. Dry for 2 hours, then place them on baking trays and bake at 180 degrees for 30 minutes until they are completely gold-browned.
