



Pan della Vigna è una miscela per la produzione di un pane sano e genuino con farina di semi d'uva, semi di girasole e semi di zucca che conferiscono un particolare gusto aromatico e hanno importanti caratteristiche nutrizionali.

La **farina di semi d'uva** è ricca di polifenoli dalle proprietà antiossidanti che aiutano a combattere l'invecchiamento.

I **semi di girasole** ed i **semi di zucca** ricchi di sali minerali, acidi grassi essenziali, proteine, vitamine e oligoelementi.

Gustoso e fragrante, il *Pan della Vigna* si abbina ottimamente a carni, salumi e formaggi e naturalmente... ad un buon bicchiere di vino!



Pan della Vigna *Ricettario*



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859



Indice

1. Pan della radice: Ricetta base
2. Ciabatta al Vino Rosso
3. Focaccia Speck e Vino
4. Bauletto Mediterraneo
5. Grissini al Vino
6. Crostini alla Pancetta
7. Croissant Salato
8. Panino dolce con Cranberry
9. Biscotti della Vigna

BISCOTTI DELLA VIGNA

Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	850 g
Amido	150 g
Burro	600 g
Zucchero	450 g
Uova	100 g

Modalità di impiego:

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Aggiungervi poi le uova e per ultimo aggiungervi **PAN DELLA VIGNA** e amido.

Stendere all'altezza di 6 mm tagliare con tagliapasta distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: 190°C per 12 min. circa.



PANINO DOLCE CON CRANBERRY

Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	450 g
Succo di mirtillo	100 g
Uova intere	100 g
Burro	50 g
Zucchero	50 g
Lievito di birra	40 g
Cranberry	300 g

Modalità di impiego:

Impastare tutti gli ingredienti, ad esclusione del cranberry, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungere in ultimo il cranberry mescolando per un ulteriore minuto.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 40 min. circa, formare a piacere.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 60 minuti circa.

Decorare con **FLORENTA** e mandorle affettate.

Cottura: 200°C per 15 min. circa.



PAN DELLA RADICE

Ricetta base:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	35 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C

Riposo dell'impasto: 40 min. circa.

Tagliare a filoncino e attorcigliare formando a radice.

Lievitazione: 30°C U.R. 70% per 50 min. circa.

Pezzatura: 350 g

Cottura: 220-230°C per 30 min. circa con vapore.



CIABATTA AL VINO ROSSO



Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	350 g
Vino Rosso	350 g
Lievito	40 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 50 min. circa in vasca unta

Posizionare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato desiderato.

Lasciar lievitare su assi infarinate per ulteriori 50 min. circa.

Cottura: 220°C / 230°C per 30 min. circa con vapore.



CROISSANT SALATO



Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	500 g
Olio	50 g
Lievito di birra	50 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Sfogliare con 500 g di margarina dando una piega a tre ed una a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. circa.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 50 min. circa.

Lucidare con uovo e decorare con **MIXED SEEDS**.

Cottura rotor: 180°C per 12 min. circa.



CROSTINI ALLA PANCETTA



Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	350 g
Vino rosso	150 g
Lievito	30 g
Pancetta affumicata	150 g
Grana grattugiato	100 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Formare dei filoncini e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 70% per 45 min. circa.

Cottura forno rotator: 200°C per 20 min. circa con vapore.

Far raffreddare, tagliare a fette di 1 cm d'altezza, porle sulle teglie, spennellarle con olio e ripassare in forno a 150°C per ulteriori 10 min. circa.



FOCACCIA SPECK E VINO



Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Vino rosso	300 g
Speck a cubetti	200 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 30 min. Formare.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 60 min. circa.

Cottura: 200°C per 15 min. circa con vapore.



BAULETTO MEDITERRANEO

Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito	30 g
Pomodori secchi sott'olio	200 g
Olive verdi	150 g
Capperi	50 g

Modalità di impiego:

Impastare **PAN DELLA VIGNA**, acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungervi poi i restanti ingredienti.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C

Riposo dell'impasto: 30 min. circa.

Pezzatura: 450 g, depositare in stampo **PANBAULETTO**.

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 60 min. circa.

Cottura: 230°C per 40 min. circa con vapore.



GRISSINI AL VINO

Ricetta:

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Vino rosso o bianco	375 g
Strutto	50 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Acqua	100 g
Lievito	40 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, stendere la pasta all'altezza di 1 cm, tagliare delle strisce, formare a grissino.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 20 min. circa.

Cottura rotor: 180°C per 20 min. circa con vapore.

