



Linea panificazione

Caratteristiche

- Miscela per la produzione di pane alla soia (17,5%) e farro (4,5%).
- Con il 70% in meno di CARBOIDRATI più PROTEINE e più FIBRE.
- Con farina di soia e farro integrale, fibra di mele e semi di lino giallo.

VALORI NUTRIZIONALI
medi calcolati per 100 g di pane

	Pane ProBody	Pane Comune Tipo "00"
Proteine	21,7 g	8,6 g
Carboidrati	18,2 g	66,9 g
di cui zuccheri	1,2 g	1,9 g
grassi	5,8 g	1,9 g
di cui saturi	0,8 g	0,4 g
Fibra Alim.	7,0 g	1,5 g
Sodio	0,5 g	0,3 g
Valore nutritivo:	226Kcal(948 Kjoules)	289Kcal(1209 Kjoules)

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Pagnotte

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26°-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 min.

Spezzare nel formato da 400 g, tornire e portare alla lunghezza di 15 cm. Avvolgere completamente i pani nella farina.

Lievitazione: 50-60 min. ca. a 30°C 70% U.R.

Cottura: 220°C con vapore, scendendo a 200°C per 40/45 min. ca.

Il Pane della buona notte!

ProBody

Circa 22% proteine

Circa 18% carboidrati

Low Carb

Ricetta base:

PRO BODY 70

Farina 380w	2.100 g
Acqua	900 g
Lievito	2.580 g
	90 g

Bocconcini

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 min.

Stendere l'impasto all'altezza di 1 cm, stampare a forma di cuore di ca. 40 g. cadauno. Posizionare su teglia. Lievitazione: 30 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

Cottura: 210°C con vapore per 12 min. ca.

Filoncini

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 26-27°C

Riposo dell'impasto: 20-30 min.

Spezzare nel formato di 400 g, tornire e portare alla lunghezza di 50 cm. Chiudere ad anello. Avvolgere completamente i pani nella farina.

Lievitazione: 50-60 min. ca. a 30°C con 70% U.R.

Prima della cottura incidere la superficie.

Cottura: 220°C con vapore scendendo a 200°C per 40/45 min. ca.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, 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