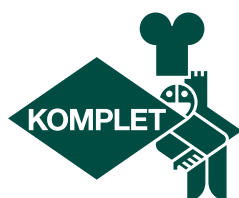




KOMPLET Panberg (Dolomiti)

Miscela ricca di cereali e semi di girasole per la produzione di pane aromatico.



Caratteristiche

- Prodotto CLEAN LABEL, la miscela non contiene additivi.
- Ideale per la produzione di pagnotte, filoni, panini, pane in cassetta e grissini.
- Prodotti finiti dal gusto aromatico, indicati per colazioni dolci e salate e in abbinamento a salumi, carni rosse e formaggi.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Ricetta Base

PANBERG	1.000 g
Acqua	700 g
Lievito di birra	15 - 25 g
Pasta di riporto	100 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà molto umido.

Tempo d'impasto: 5 min. 1° velocità, 8 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto: 26-27°C.

Riposo dell'impasto: 20 min.

Formare a piacere.

Lievitazione: 45-50 min. a 32°C U.R. 80%.

Cottura:

Statico 220°C per 50 min. ca. con vapore.
Rotor 195°C.



Panini e Filoni

	80%	50%
PANBERG	800 g	500g
Farina	200 g	500 g
Acqua	650 g	650 g
Lievito di birra	30 g	30 g
Sale	-	10 g
Pasta di riporto	100 g	100 g

Modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 5 min. 1° velocità, 8 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto: 26-27°C.

Riposo dell'impasto: 20 min.

Formare a piacere.

Lievitazione: 45-50 min. a 32°C U.R. 80%.

Cottura:

Statico 220°C per 25 min. ca. con vapore.
Rotor 195°C.

Grissini

PANBERG	1.000 g
Acqua	450 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Lievito di birra	40 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 22-24°C.

Riposo dell'impasto: 10 min.

Stendere la pasta all'altezza di 1 cm, larghezza 24 cm. Pennellare con olio. Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm, formare a grissino, allungando fino a 40 cm. Depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 20 min. a 30% U.R. 70%.

Cottura:

Statico 210 °C con vapore per 25 min. ca. di cui gli ultimi 5 min. con valvola aperta.
Rotor 195°C.