



# PAINFORT

dalla tradizione tedesca...

semilavorato a base di farina di segale per la produzione di pane e panini  
con caratteristiche di freschezza e lunga durata



# dalla tradizione tedesca... PAINFORT

Miscela per la produzione di pane, panini alla segale, come il segalino, tipico pane dell'Alto Adige. Painfort è una base di segale arricchita, che da modo di produrre in maniera facile e pratica una gamma di prodotti da abbinare sia al **dolce**, burro e marmellata, che al **salato**, salumi e formaggi.

## pane nero

## pani di segale

## pane di campagna

<b>Painfort</b>	1000 gr.	700 gr.	250 gr.
Farina	-	300 gr.	750 gr.
Acqua	650 gr.	650 gr.	650 gr.
Lievito	30 gr.	30 gr.	30 gr.
Sale	-	5 gr.	15 gr.

### modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che risulterà anche cordoso nella ricetta con l'aggiunta di farina.

*Temperatura dell'impasto: 26-28°C.*

*Riposo dell'impasto: 20 minuti. Formare a piacere.*

*Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 30 - 40 minuti circa.*

### cottura

230°C con forno in caduta a 200°C.

Pani da 750 gr.: 50 minuti circa.



## segalini

### ricetta

<b>Painfort</b>	1000 gr.
Acqua tiepida	1000 gr.
Lievito	30 gr.
Cumino - Finocchio	10 gr.

### modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto molle ma cordoso.

*Temperatura dell'impasto: 30°C.*

Porre l'impasto in un contenitore unto in cella di lievitazione a 35°C per 1 ora senza umidità,

fino al triplicarsi dell'impasto. Versare l'impasto su tavolo abbondantemente infarinato, dividere in pezzi da 100 gr. aiutandosi con la farina e formare a focaccina.

Depositare su teglia.

*Lievitazione: 35°C senza umidità per circa 1 ora.*

### cottura

230° per 25 minuti, prima di infornare battere la teglia su tavolo facendo perdere un po' della lievitazione.

Dare 3 secondi di vapore dopo 3 minuti dall'infornamento.

## SENEGAL art. KOM2552

Miscela base di farine di cereali maltati per scurire e migliorare il gusto del pane di segale, ai cereali ed altri tipi di pane. Dosaggio: consigliato 2-3% su farina. Per Pan Carrè 4% minimo.



**KOMPLET ITALIA** s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE  
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**