



# Multicereal

Linea panificazione

## Caratteristiche

- Miscela ai 4 cereali (grano, segale, avena e orzo) per la produzione di pane, panini ai 4 cereali, crackers, croissant e snack ai cereali.
- Granulometria fine ideale per la sfogliatura.
- Idonea per lo sviluppo di prodotti sia dolci che salati.
- ricco di cereali

*Molte altre ricette su:*

[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

CONFEZIONE IN SACCHI  
DA 15 KG!

## Pane 4 cereali

MULTICEREAL	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra	30 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25 - 27° C.

Riposo dell'impasto: 10 - 15 min.

Formare a piacere.

Lievitazione: 30° C 75% u.r. per 40-50 min.

Cottura: 220-240°C con vapore.

## Croissant ai Cereali

MULTICEREAL	1.000 g
Farina 370 W tipo "0"	2.000 g
Acqua	900 g
Lievito di birra	120 g
Zucchero	400 g
Uova	600 g
Burro	150 g
Sale	30 g

### MODALITA' D'IMPIEGO:

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

Temperatura dell'impasto 25/27° C.

Riposo dell'impasto 10 minuti, sfogliare con 1200 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 75% di u.r. per

2 ore circa.

Cottura: 170° C per 15 min. circa Forno Rotor.

## Crackers

MULTICEREAL	1.100 g
Farina 220W tipo "0"	1.100 g
Acqua	900 g
Olio d'oliva	300 g
Lievito di birra	100 g
Sale	10 g

### MODALITA D'IMPIEGO

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciar riposare per 10 minuti ricoperto da un cellophane.

Dare 8 pieghe a 3, infarinando bene ad ogni piega.

Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 15 minuti ricoperto da un cellophane.

Dare altre 2 pieghe a 3 infarinando bene ad ogni piega. Stendere all'altezza di 1 mm su teglie.

Lievitazione: 15 min a 30°C con 75% u.r.

Dopo la lievitazione, formare con tagliapasta, bucare la superficie, pennellarla con acqua e cospargerla con sale fino.