

Pan del campo

Miscela concentrata alle erbe aromatiche per la produzione di pane, panini, focaccine e snack.

Linea panificazione



Ricetta per pane e panini

PAN DEL CAMPO	1000 g
Farina tipo "0"	1000 g
Acqua ca.	1300 g
Lievito di birra	60 g
Sale	20 g
Pasta di riporto	200 g

Temperatura dell'impasto 26-28° C

MODALITA' D'IMPIEGO:

Se impastatrice a spirale 5 min. in prima velocità e 8-10 min. in seconda velocità.

Riposo della pasta: 30 min.

Pezzatura: Secondo le esigenze.

Lievitazione: 40-50 min.

Cottura: 250°C scendendo a 200°C 50 min. per 500 g, 60 min. per 800 g.

Dare Vapore inizio cottura.

Frollini salati alle erbe

PAN DEL CAMPO	500 g
Farina tipo "0"	500 g
Burro o Margarina	400-500 g
Uova	300 g
Sale	10 g

N.B. Si può aromatizzare la pasta aggiungendo: pepe, aromi vari, noci, mandorle, olive, ecc...

MODALITA' D'IMPIEGO:

Lavorare con la spatola tutti gli ingredienti per circa 3-4 min. a velocità minima. Stendere dello spessore voluto e lavorare secondo esigenze.

Cottura: 220°C

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

