



KOMPLET NATURAL 10%

Concentrato per la produzione di specialità di panificazione e pasticceria di TIPO INTEGRALE



AVVERTENZA: denominazione legale del pane:
Pane con farina INTEGRALE di grano tenero.

croissant

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.200 gr.
Lievito	150 gr.
Zucchero	300 gr.
Uova	600 gr.
Burro	150 gr.
Sale	45 gr.

modalità 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 1.200 gr. di margarina dando tre pieghe a 3.
 Riposo 20 minuti ca. Stendere e formare.
 Lievitazione: 30°C con 75% di U.R. per 50 min. ca.

cottura 190°C per 15 - 20 minuti ca.

crackers

ricetta

Komplet natural	200 gr.
Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Olio extra vergine d'oliva	100 gr.
Acqua	1.000 gr.
Sale	30 gr.
Lievito	60 gr.
Miscela Aromatica	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
 Riposo dell'impasto: 15 minuti.
 Stendere all'altezza di 2 mm su teglia, passare il bucasfoglia e tagliare a piacere.
 Lievitazione: 10 - 15 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 210 - 220°C per 15 minuti ca.

fette biscottate

ricetta

Farina tipo "0" 250/260 W	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.100 gr.
Sale	40 gr.
Lievito	60 gr.
Zucchero	40 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere in impasto liscio e cordoso. Temperatura della pasta: 25 - 27°C. Riposo: 15 min. ca. Formare un filone e porre su stampo da Pan Carré senza coperchio, far lievitare per circa 50 min. a 30°C con 75% U.R.

cottura 210 - 220°C. Il giorno successivo, tagliare a fette porle ad asciugare in forno a 160°C per 20 min. ca.

panettone gastronomico

ricetta

Buttertoast	2.700 gr.
Komplet natural	300 gr.
Acqua	1.300 - 1.450 gr.
Lievito	120 gr.
Burro	450 gr.
Uova	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 27°C. Spezzare secondo il formato desiderato. Tempi di riposo: 10 minuti. Tornire e depositare negli appositi stampi da panettone. Lievitazione: 60 minuti 75% U.R.

cottura 200°C per 40 - 50 min. ca in base al formato, con vapore.

grissini

ricetta

Buttertoast	1.800 gr.
Komplet natural	200 gr.
Acqua	1.200 gr.
Olio	100 gr.
Lievito	100 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Riposo dell'impasto: 10 minuti. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su assi di legno infarinate della larghezza di 25 cm. Riposo della pasta su assi: 30 minuti. Tagliare la pasta in liste di 1 cm e prendendole per l'estremità, allungarle e depositarle su teglia. Lievitazione: 10 minuti a 30°C 75% U.R.

cottura 220° per 15 minuti ca. con vapore.

biscotteria e frolla

ricetta

Frolla mix	900 gr.
Komplet natural	100 gr.
Margarina e Burro	400 gr.
Uova	150 gr.
Zucchero	50 gr.
Vaniglia	q.b.

modalità d'impiego

Impastare a frolla tutti gli ingredienti. Formare i biscotti secondo esigenza.

cottura 200°C.

ciabatta

ricetta

Komplet natural	300 gr.
Farina tipo "0" 330 W	2.700 gr.
Acqua	2.250/2.400 gr.
Sale	60 gr.
Lievito	90 gr.

modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti, aggiungendo gradatamente l'acqua sino ad ottenere un impasto morbido, ma liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25 - 26°C. Far lievitare su marna unta d'olio fino al triplicare del suo volume, rovesciare su tavolo infarinato e tagliare a piacere.

cottura 230 - 240°C con vapore.