



BUTTERTOAST

il numero uno nel tempo

miscela al burro per i "salati" di panificazione, pasticceria e gastronomia.



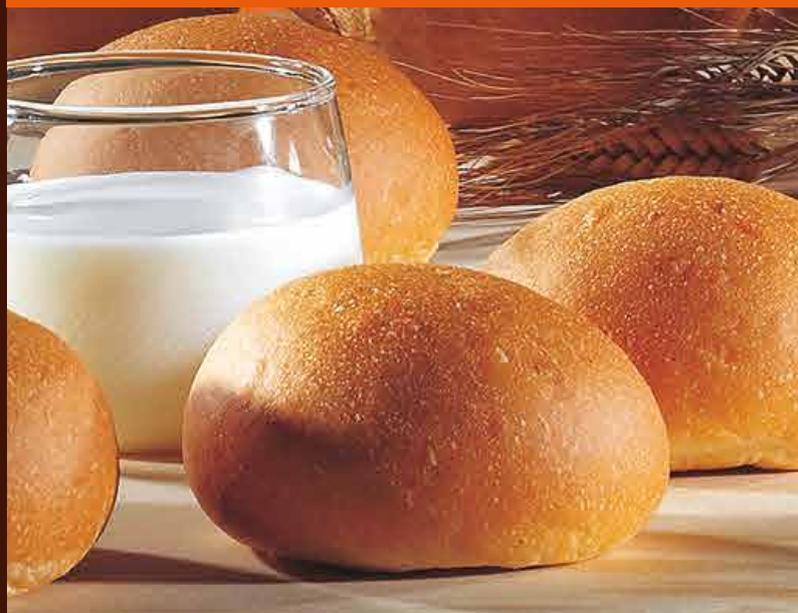
Caratteristiche

- Miscela al burro
- Per la produzione di lievitati di panificazione, pasticceria e gastronomia
- Molteplici possibilità d'impiego
- Semplicità di lavorazione e risultato costante
- Freschezza prolungata nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Panificazione



Ricetta Base Panini morbidi

	burro	latte	olio
BUTTERTOAST	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Farina di grano tenero 300 W	-	-	1.000 g
Acqua	500-550 g	450 g	1.100 g
Latte	-	100 g	-
Olio	-	-	100 g
Miele	-	50 g	-
Sale	-	-	20 g
Lievito di birra	40 g	50 g	60 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 7 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 min. Pezzare 50 g ca. arrotondare e posizionare su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 min. ca.

Lucidare e decorare a piacere.

cottura: Rotor 190°C con vapore per 10 min. valvola chiusa + 7 ca valvola aperta, Statico 210°C.



Croissant salati

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Olio	50 g
Lievito di birra	40 g
Burro/margarina	450 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne burro /margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 7 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo: 10 min.

Sfogliare incorporando 450 g di burro/margarina dando tre pieghe a tre.

Riposo: 30 min. a + 4°C.

Stendere, formare e disporre su teglia.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 40 min. ca.

Lucidare con uovo e decorare con semi di sesamo.

cottura:

Rotor 190°C, Statico 200°C per 15 min. ca.



Focaccia / Pizza

	focaccia	pizza
BUTTERTOAST	1.000 g	1.000 g
Acqua	600 g	550 g
Olio	50 g	-
Lievito di birra	50g	50 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 5 min. 1° vel. + 5 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Pezatura: 1.200 - 1.400 g per teglia 60 x 40 cm.

Riposo: 10 min.

Stendere l'impasto su teglia unta.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 40 min. ca.

Focaccia: bucare la pasta con le dita e cospargere con abbondante emulsione di acqua, olio e sale.

Pizza: farcire con salsa di pomodoro e mozzarella.

cottura:

Rotor 190°C con vapore per 20/25 min. ca. Statico 220°C.



Panettone gastronomico

BUTTERTOAST	1.000 g
Latte	400 g
Burro	180 g
Uova	100 g
Lievito di birra	40 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. +10 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 29/30°C.

Pezzare del peso dello stesso contenuto dello stampo.

Formare e livellare schiacciando in stampo.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 60 min. ca. (1 cm oltre lo stampo).

Incidere con 8 tagli.

Lucidare con uova e latte 50/50, decorare con

MIXED SEEDS.

cottura:

Rotor 170°C con vapore per 50/60 min.ca. Statico 190°C.

Grissini stirati

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Olio	50 g
Lievito di birra	40 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 7 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C.

Riposo:10 min.

Stendere all'altezza di 1 cm su tavolo unto, ungere la superficie e decorare.

Riposo:10 min.

Tagliare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

cottura:

Rotor 190°C per 10 min. con vapore valvola chiusa +160°C 5 min. ca. valvola aperta, Statico 230°C +210°C.