



DOLOMITI

Il tipico pane aromatico delle dolomiti

ricco di cereali e semi di girasole per una sana alimentazione



Caratteristiche

Miscela per la produzione di pane e panini ai cereali ricco di semi di girasole dal gusto aromatico e con un ottimo mantenimento della freschezza nel tempo. Indicato in abbinamento a salumi, carni rosse e formaggi.

Prodotto CLEAN LABEL = etichetta pulita!
La miscela non contiene additivi!

**PER UNA SANA E COMPLETA
ALIMENTAZIONE**

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Panificazione

Ricetta base

Dolomiti	1.000 g
Acqua	700 g
Lievito di birra	15-25 g
Pasta di riporto	100 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti, l'impasto risulterà molto umido.

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo: 20 minuti.

Spezzare secondo esigenza.

Lievitazione: 45-50 minuti a 32°C U.R. 80%.

cottura

220°C per 50 minuti circa con vapore, per pani da 900 g.

Panini e filoni

ricetta	80%	50%
Dolomiti	800 g	500 g
Farina	200 g	500 g
Acqua	650 g	650 g
Lievito di birra	30 g	30 g
Sale	-	10 g
Pasta di riporto	100 g	100 g

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 26°C.

Riposo: 20 minuti.

Spezzare secondo esigenza.

Lievitazione: 35-40 minuti a 32°C U.R. 80%.

cottura

210°C per 25 minuti circa con vapore, per pani da 100 g.

Dolomiti

