



# BREADKORN

*... per il tuo benessere quotidiano*

Miscela per la produzione di pane, panini e snack a base di grano tenero integrale, con fiocchi e granelle di soia, mais e farro, semi di girasole e lino.



## Proprietà e Caratteristiche di BREADKORN:

- Miscela con ingredienti selezionati e di qualità:  
Semi di girasole: ricchi di vitamina E, contrastano i radicali liberi.  
Semi di lino: perle per la salute, fonte naturale di omega3.  
Soia: ricca di proteine, grassi saturi e fibre.  
Mais: privo di glutine e ricco di ferro e minerali.  
Farro: alto contenuto proteico, povero di grassi e ricco di fibre, vitamine e sali minerali  
Malto d'orzo: dolcificante naturale ed energizzante naturale.
- Tipica colorazione ambrata data dalla farina di segale e dai malti contenuti.
- Pane, panini, grissini, ecc... da decorare a piacere con semi di sesamo, MIXED SEEDS, CRISTALLI DECORATIVI.

Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Seguici anche su:



## Ricetta base

<b>BREADKORN</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	590 g
Lievito di birra	30 g

### **modalità d'impiego:**

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

Tempo d'impasto: 4 min. in prima velocità + 8 min. in seconda velocità.

Temperatura impasto: 26°C

Riposo impasto: 20 min.

Pezatura: 350 g

Formare e decorare con **crystalli decorativi**.

Depositare in stampo **Easy Backform**.

Lievitazione: 45 min.

### **cottura:**

Statico 230° C scendendo a 200°C

Rotor 190°C per 30-35 min. con vapore.



## *Croissant salato di tipo integrale*

<b>BREADKORN</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	500 g
Olio extra vergine d'oliva	50 g
Lievito di birra	50 g

### **modalità d'impiego:**

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 min. Sfogliare con 250 g di burro /margarina dando una piega a tre e successivamente una piega a quattro.

Riposo dell'impasto: 20 min. ca.

Stendere e formare.

Lievitazione: 30° C con 70 % di U.R. per 60 min.

Lucidare con uovo e **crystalli decorativi**.

### **cottura:**

Statico 200°C - Rotor 180° per 20 min. ca.

## *Focaccia di tipo integrale*

<b>BREADKORN</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	700 g
Lievito di birra	50 g
Olio extra vergine d'oliva	30 g

### **modalità d'impiego:**

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Tempo di riposo: 10 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su teglie unte.

Lievitazione: 30° C a 70% di U.R. per 40 min.

Bucare la pasta con le dita e cospargere con emulsione di acqua, olio e sale.

### **cottura:**

Statico 210-220°C - Rotor 190°C per 18 min. ca. con vapore



## Grissini di tipo integrale

<b>BREADKORN</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	400 g
Olio extra vergine d'oliva	100 g
Lievito di birra	50 g

### modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 24-26° C

Riposo dell'impasto 10 min. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm.

Tagliarvi delle strisce dello spessore di 0,5 cm. Allungare, formare, decorare con **crystalli decorativi** e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30° C con 70 % di U.R. per 20 min. ca.

### cottura:

Statico 210°C - Rotor 190 °C per 18 min. ca. con vapore.

## Cristalli decorativi

**VAR3902**

Grano saraceno spezzato ideale per decorare prodotti da forno, pani speciali, croissant dolci o salati, focaccine...

### confezione:

sacchetto da 2,5 kg

