



Caratteristiche

- Formulazione specifica per panini morbidi, come burger buns e sandwich.
- Mantenimento prolungato della morbidezza nel tempo.
- Tempi di cottura ridotti, per una maggiore produttività e minori costi.

KOMPLET Mac Soft 10%

Miscela concentrata al 10% per la produzione di hamburger, hot dog e sandwich.

Ricetta base per hamburger, hot dog e sandwich - lavorazione diretta

Farina tipo '0'	10,000 kg
KOMPLET Mac Soft 10%	1,000 kg
Acqua	5,500 - 5,800 kg
Zucchero*	1,200 kg
Olio o margarina	0,600 kg
Lievito	0,400 kg - 0,800 kg
Sale	0,225 kg

*Per la produzione di sandwich, aggiungere solo 600 g di zucchero

Modalità: Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)
Temperatura impasto: 26-28°C
Riposo impasto: 10 min.
Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora 10 min. quindi formare.
Lievitazione: come d'abitudine.

Cottura: Forno statico 180°C per 10-12 min. Rotor 165°C.

Ricetta base per hamburger, hot dog e sandwich.

Con pre-impasto, ideale per prodotti confezionati (freschezza prolungata).

Preimpasto

Farina tipo '0'	3,350kg
Acqua	1,800 kg
Lievito	0,150 kg
Sale	0,050 kg
Totale	5,350 kg

Modalità: Spirale: 1 min. 1° velocità + 3 min. 2° velocità.
Temperatura impasto: 27°C
Riposo impasto: 4 ore a 27°C con 80% U.R.



Impasto

Preimpasto	5,350 kg
Farina tipo '0'	1,800 kg
Acqua	1,300 kg
KOMPLET Mac Soft 10%	0,450 kg
Zucchero	0,620 kg
Olio o margarina	0,300 kg
Sale	0,065 kg

Modalità: Spirale 3 min. 1° velocità + 10 min. 2° velocità.
Temperatura impasto: 26-28°C
Riposo impasto: 10 min.
Spezzare e formare a piacere.
Lievitazione: 10 minuti.

Cottura: Forno statico 180°C per 10-12 min. Rotor 165°C.



Ricetta per basi pizza, focacce e panini

Farina tipo '0'	10,000 kg
KOMPLET Mac Soft 10%	1,000 kg
Acqua	5,500 - 5,800 kg
Zucchero	0,300 kg
Olio o strutto	0,600 kg
Lievito	0,400 - 0,800 kg
Sale	0,225 kg

Modalità: Spirale: 3 + 8 min. (impastare molto bene)
Temperatura impasto: 26-28°C
Riposo impasto: 10 min.
Spezzare i pesi voluti, lasciar riposare ancora 10 min. quindi formare.
Lievitazione: come d'abitudine.

Cottura: Come d'abitudine.



Ricetta per mini panettone gastronomico

Farina debole 180W	900 g
KOMPLET Mac Soft 10%	100 g
Acqua	350 g
Zucchero	25 g
Burro o margarina	180 g
Lievito	40 g
Uova	100 g
Sale	22 g

Modalità: Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Temperatura d'impasto: 26°C - 28°C.
Riposo dell'impasto: 5 minuti.
Porzionare nel formato da 70 g e posizionare in stampo panettone da 100 g.
Lievitazione: 30°C u.r. 70% per 60/70 minuti circa.

Cottura: Forno Rotor a 160°C per 15 minuti circa.



Scopri
altre
ricette!