



### Caratteristiche:

- Prodotto CLEAN LABEL, la miscela non contiene additivi.
- Ideale per la produzione di pagnotte, filoni, panini, pane in cassetta e grissini.
- Prodotti finiti dal gusto aromatico, indicati per colazioni dolci e salate e in abbinamento a salumi, carni rosse e formaggi.
- Confezione: sacco da 15 kg.

## KOMPLET Panberg

Miscela ricca di cereali e semi di girasole per la produzione di pane aromatico.

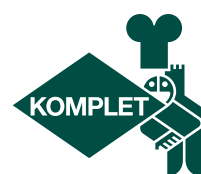
### Ricetta Base

**KOMPLET Panberg**

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

**Modalità:** Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà molto umido.  
Tempo d'impasto: 5 min. 1° velocità, 8 min. 2° velocità.  
Temperatura dell'impasto: 26-27°C.  
Riposo dell'impasto: 20 min.  
Formare a piacere.  
Lievitazione: 45-50 min. a 32°C U.R. 80%.

**Cottura:** Forno statico 220°C per 50 min. ca. con vapore. Rotor 195°C.



LA QUALITÀ  
PIACE!

## Panini e Filoni

	80 %	50%
<b>KOMPLET Panberg</b>	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:** Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Tempo d'impasto: 5 min. 1° velocità, 8 min. 2° velocità. Temperatura dell'impasto: 26-27°C. Riposo dell'impasto: 20 min. Formare a piacere. Lievitazione: 45-50 min. a 32°C U.R. 80%.

**Cottura:** Forno statico 220°C per 25 min. ca. con vapore. Rotor 195°C.



## Grissini

<b>KOMPLET Panberg</b>	1.000 g
Acqua	450 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Lievito di birra	40 g

**Modalità:** Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto cordoso e omogeneo. Temperatura dell'impasto: 22-24°C. Riposo dell'impasto: 10 min. Stendere la pasta all'altezza di 1 cm, larghezza 24 cm. Pennellare con olio. Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm, formare a grissino, allungando fino a 40 cm. Depositare su teglia con carta da forno. Lievitazione: 20 min. a 30% U.R. 70%.

**Cottura:** Forno statico 210 °C con vapore per 25 min. ca. di cui gli ultimi 5 min. con valvola aperta. Rotor 195°C.



## Bauletto

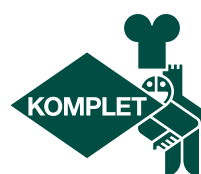
<b>KOMPLET Panberg</b>	1.000 g
Acqua	700 g
Lievito di birra	20 g

**Modalità:** Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Tempo di impasto: 3 minuti in prima velocità, 10 minuti in seconda. Temperatura d'impasto: 26°C - 28°C. Riposo dell'impasto: 5 minuti. Pezzatura: 2 kg (stampo Club Sandwich da 5 lt). Formare e depositare in stampo unto, livellandolo. Lievitazione: 32°C 80% di U.R. per 60 minuti circa. Inumidire la superficie e decorare con semi a piacere.

**Cottura:** Forno statico 190 °C con vapore per 80 minuti circa, di cui gli ultimi 30 min. con valvola aperta. Rotor 175°C.



Scopri  
altre  
ricette!



LA QUALITÀ  
PIACE!