



BUTTERTOAST

il numero uno nel tempo

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



Buttertoast: semilavorato al burro, po



ricetta base

	burro	latte	olio
Buttertoast	1.000 gr.	1.000 gr.	1.000 gr.
Farina	-	-	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.	450 gr.	1.100 gr.
Latte	-	100 gr.	-
Olio	-	-	100 gr.
Miele	-	50 gr.	-
Sale	-	-	20 gr.
Lievito di birra	40 gr.	50 gr.	60 gr.

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 minuti. Spezzare, tornire e posizionare su teglia. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 40 minuti circa.



cottura

Per panini all'olio o al burro: 210°C per 20 minuti circa, con vapore. Per panini al latte: 210°C per 15 minuti circa, con vapore.

panini

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Olio	50 gr.
Lievito	40 gr.

modalità d'impiego

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

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto: 10 minuti.

Sfogliare incorporando 450 gr. di burro o margarina, piegando 3 volte a 3. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendere in sfogliatrice e formare a croissant.

Lievitazione: 30-35 minuti a 30°C (75% di U.R.).

Prima di infornare pennellare con uovo e cospargere con semi di sesamo.



cottura

190-200°C per 15 minuti circa.

croissant salati



focaccia

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Olio	80 gr.
Lievito	50 gr.

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 minuti.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su teglie. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 30 minuti circa. Bucare la pasta con le dita e cospargere con abbondante emulsione di acqua, sale e olio.

cottura

210-220°C per 15 minuti, con vapore.



ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.
Lievito di birra	50 gr.

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 minuti.

Pizza: stendere su teglia all'altezza di 1 cm a teglia intera o rotonda partendo da palla di pasta appiattita in sfogliatrice. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 30 minuti circa. Farcire a piacere con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, cipolle, capperi, ecc...
Cottura: 210-220°C per 20 minuti circa.

Calzone: Dopo aver formato delle palle di pasta del peso di 50 gr. lasciare riposare per 10 minuti, quindi stenderle in sfogliatrice, pennellarle con uovo ai bordi, farcirle centralmente con ricotta, mozzarella e pancetta a cubetti, richiuderle. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 30 minuti circa. Cottura: 210°C per 15 minuti circa, con vapore. Fritte: 180°C.

pizza e calzone



polivalente, specifico per i "salati" di pani



pan carré

pan brioche - surmonté

ricetta base

	pan carré	pan brioche	surmonté
Buttertoast	1.000 gr.	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.	300-350 gr.	400-450 gr.
Burro	-	-	150 gr.
Uova	-	250 gr.	100 gr.
Olio	-	50 gr.	-
Formaggio grana grattugiato	-	100 gr.	-
Lievito di birra	40 gr.	50 gr.	40 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25-27°C. Spezzare secondo il formato desiderato. Tempo di riposo: 10 minuti. Tornire e depositare negli appositi stampi per il panettone. Per il pan carré formare e inserire negli appositi stampi con coperchio unti. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 60 minuti circa.

cottura

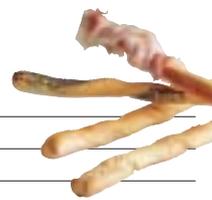
200°C per 40-50 minuti circa in base al formato, con vapore.



grissini stirati al burro

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	550-600 gr.
Olio	50 gr.
Lievito	50 gr.



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 minuti. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su assi di legno infarinate della larghezza di 25 cm. Riposo della pasta su assi: 30 minuti circa. Tagliare la pasta in liste di 1 cm e prendendole per le estremità allungarle e depositarle su teglia. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 10 minuti.

cottura

220°C per 15 minuti circa con vapore.

ificazione, pasticceria e gastronomia.



ricetta

	hamburger	hot-dog
Buttertoast	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	500-550 gr.	450 gr.
Miele	50 gr.	-
Uova	-	100 gr.
Zucchero	-	40 gr.
Lievito di birra	50 gr.	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Tempo di riposo: 10 minuti circa.

Spezzare, tornire, passare su straccio umido e rotolare in semi di sesamo.

Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 40 minuti circa.

cottura

210°C per 15 minuti circa, con vapore.



hamburger - hot dog



bocconcini con salsiccia

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Salsiccia piccante	300 gr.
Olio	50 gr.
Lievito	50 gr.

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 minuti. Spezzare, formare e posizionare su teglia. Lievitazione: 30°C (U.R. 75%) per 30 minuti circa. Prima di infornare pennellare con uovo.

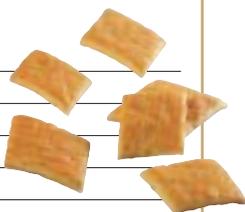
cottura

210°C per 12 minuti circa con vapore.



ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	450-500 gr.
Olio	100 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Rosmarino	10 gr.



modalità d'impiego

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26°C.
 Tempo di riposo: 10 minuti circa.
 Stendere all'altezza di 2 mm su teglia, forare abbondantemente con bucapasta.
 Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 15 minuti.

cottura

220°C per 10 minuti circa.

La pasta si può aromatizzare anche con peperoncino, pomodoro, cipolle, sesamo, paté di olive, formaggio, TOMATO SNACK, PESTO SNACK, ecc...

crackers

ricetta

Buttertoast	1.000 gr.
Acqua	450 gr.
Passata di pomodoro	100 gr.
Carciofi sott'olio	100 gr.
Olive nere	50 gr.
Lievito	50 gr.

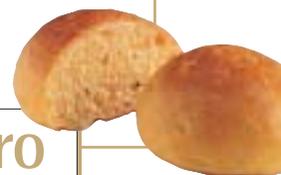
modalità d'impiego

Impastare **Buttertoast**, acqua, passata di pomodoro e lievito fino a ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungere poi carciofi e olive, impastando ancora un minuto. Temperatura dell'impasto: 24-26°C. Tempo di riposo: 10 min. Spezzare, formare e posizionare su teglia. Lievitazione: 30°C (75% U.R.) per 40 min. circa.

cottura

210°C per 15 minuti circa, con vapore.

panini al pomodoro



www.progress.bg.it



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICERIE E GELATERIE
 24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde
800-251859

