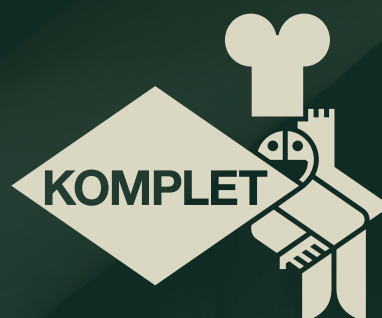




Ricettario Grissini





GRISSINI AI CEREALI E SEMI DI GIRASOLE

PANBERG (ex Dolomiti)	1.000 g
Acqua	450 g
Olio EVO	100 g
Lievito di birra	40 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura 22°C-24°C Riposo dell'impasto: 10 minuti

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: 30°C 70% di U.R. per 20 minuti circa.

Cottura: Statico 210 °C con vapore per 25 minuti circa, di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta. Rotor 195°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



GRISSINI AL VINO

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Vino rosso o bianco	375 g
Strutto	50 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Acqua	100 g
Lievito	40 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto elastico, stendere la pasta all'altezza di 1 cm, tagliare delle strisce, formare a grissino.

Lievitazione: 30°C 70% di U.R. per 20 minuti circa.

Cottura: statico 205 °C per 20 minuti circa con vapore. Rotor 180°C



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





GRISSINI AL BURRO

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Olio EVO	50 g
Lievito di birra	40 g

modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° vel. + 7 min. 2° vel.

Temperatura d'impasto: 24-26°C. Riposo: 10 min.

Stendere all'altezza di 1 cm su tavolo unto, ungere la superficie e decorare.

Riposo: 10 min.

Tagliare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura:

Statico 230°C con vapore per 10 minuti con valvola chiusa + 5 minuti a 210°C con valvola aperta. Rotor 190°C + 160°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



GRISSINI AL POMODORO

GRANTURK	1.000 g
Acqua	450 g
TOMATO SNACK	150 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 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 e depositare su teglia con carta da forno.

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

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



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



GRISSINI DI TIPO INTEGRALE

BREADKORN	1.000 g
Acqua	400 g
Olio EVO	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 a piacere e depositare su teglia con carta da forno.

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

Cottura:

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



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



GRISSINI AI SEMI DI CHIA

CHIA BROT 40	600 g
Farina di grano tenero 220W	1.400 g
Acqua	900 g
Olio EVO	200 g
Lievito di birra	100 g

Modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 24-26° C.

Riposo: 10 minuti. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm.

Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm. Allungare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30° C con 75 % di U.R. per 20 minuti circa.

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

Info dichiarazione ingredienti: Semi di Chia contenuti in ricetta 2,7% ca.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



GRISSINI AL MAIS

GRANTURK	1.000 g
Acqua	400 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g

modalità d'impiego:

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

Temperatura dell'impasto: 25-26°C

Riposo dell'impasto: 20 min. ca.

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: 30°C con 75% di U.R. per 20 min. ca.

Cottura: Statico 210 °C con vapore per 20 minuti circa, di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta. Rotor 195°C.

NOTA: è possibile aggiungere in ricetta 15 g di curcuma per ottenere grissini mais e curcuma.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



GRISSINI AI 3 SEMI

DREISAAT	1.000 g
Acqua	400 g
Olio EVO	50 g
Lievito di birra	50 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Disporre la pasta su assi unte e stenderla all'altezza di 1 cm, larghezza 25 cm.
Temperatura dell'impasto: 25°C. Riposo dell'impasto: 20 min.
Tagliarvi delle strisce di 2 cm ed allungarle tirandole per le estremità.
Lievitazione: 30° C con 75% di U.R. per 20 min. ca.

Cottura: Statico 210 °C con vapore per 25 minuti circa, di cui gli ultimi 5 min con valvola aperta. Rotor 195°C.

PS: I grissini possono essere cosparsi in superficie di semi di sesamo o papavero.

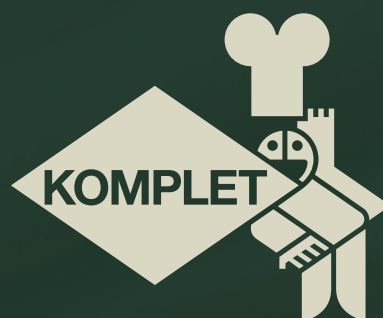


Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

