



PAN BUTTÉR



PP089



15 Kg



100%



12 mesi



Max 20°C

SUGGERIMENTI

IMPASTO

La temperatura finale dell'impasto non deve superare i 26°C. Essendo un impasto ricco di grassi, suggeriamo di inserire l'acqua in maniera graduale: lt 3,400 (su kg 10 di mix) inserire direttamente nell'impasto lt 2,500 di acqua e i restanti 0,900 poco alla volta, man mano che l'impasto si va formando

VARIANTI

I vari pani si possono diversificare aggiungendo ingredienti caratterizzanti. Questi dovranno essere inseriti a fine impasto e poi miscelati per un minuto in 1ª velocità.

Quantità per ogni chilo di impasto finito:

- Gocce di cioccolato 300g
- Olive denocciate 250g
- Noci 250g
- Uva sultanina 300g
- Cipolle fritte disidratate 80g

FERMA-LIEVITAZIONE

Per lavorazioni con il ferma-lievitazione, si consiglia di aumentare leggermente la quantità di lievito e di diminuire di 10/20°C la temperatura di cottura

LUCIDATURA

Il pane può essere lucidato a lievitazione ultimata prima di infornare spennellandolo con uova intere o con latte

COTTURA

Le ricette riportano le temperature per la cottura in forno statico. Per il forno ventilato ridurre di circa 15°C

CONSERVAZIONE

Per migliorare la conservazione dei pani, si consiglia di imbustarli (freddi) in buste di cellophane dopo averle spruzzate con alcool.

DENOMINAZIONE

Pane al burro in conformità al D.P.R. n. 502-Art. 5

Seguici su



Guerra



GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM)
www.guerra.it - info@guerra.it - tel +39 06 91984607

PAN BUTTÉR

morbido pane al burro



Guerra



PANETTONE GASTRONOMICO

RICETTA

Pan Buttér	10,000 Kg
Acqua	3,400 Kg
Uova intere	1,000 Kg
Lievito	0,400 Kg

PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale, per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità** aggiungendo l'acqua poco per volta
- Spezzare in pezzi da 600 g per stampi panettone da 1 kg e arrotondare
- Riposo impasto 10 minuti
- Tornire e posizionare negli stampi panettone
- far **Lievitare 120 minuti in cella a 30°C**, con umidità
- Cuocere a **180°C per 55 minuti** (valvola aperta ultimi 15 minuti).
- Farcire a piacere



PANINI E BOTTONCINI

RICETTA

Pan Buttér	10,000 Kg
Acqua	4,300 Kg
Lievito	0,500 Kg

PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale, per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità**, aggiungendo l'acqua poco per volta
- Riposo impasto 5 minuti
- **Spezzare in panini da 60 g e arrotondare oppure in bottoncini da 30 g e arrotondare**
- far **Lievitare 120 minuti in cella a 30°C**, con umidità
- Cuocere a **220°C** con valvola chiusa:
 - **panini 12 minuti**
 - **bottoncini 9 minuti**



PAN BAULETTO

RICETTA

Pan Buttér	5,000 Kg
Farina 00 (W260/280)	5,000 Kg
Acqua	4,500 Kg
Lievito	0,350 Kg

PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale, per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità**, aggiungendo l'acqua poco per volta
- Spezzare del peso desiderato e arrotondare
- **Riposo 10 minuti**
- Allungare e posizionare negli stampi bauletto
- far **Lievitare 70 minuti in cella a 30°C**, con umidità
- Cuocere a **190°C per 45 minuti** (valvola aperta ultimi 10 minuti) **per bauletti da 350 g**



PIZZA AL FORMAGGIO

RICETTA

Pan Buttér	10,000 Kg
Acqua	3,000 Kg
Uova intere	1,200 Kg
Pecorino Grattugiato	1,100 Kg
Parmigiano Grattugiato	1,100 Kg
<i>Provolone Piccante*</i>	1,100 Kg
Lievito	0,500 Kg

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti, tranne il provolone, con impastatrice a spirale per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità**
- **Aggiungere il provolone** miscelando per circa 1 minuto
- **Formare pezzi da circa 650 g** e arrotondare
- Far riposare la pasta per circa 10 minuti
- Posizionare negli appositi stampi tipo panettone basso
- far **Lievitare 90 minuti in cella a 30°C**, con umidità
- Infornare a **190°C per circa 45 minuti** (di cui gli ultimi 15 minuti con valvola aperta).

* *Tagliare a cubetti e aggiungere a fine impasto*



MARITOLLO SALATO

RICETTA

Pan Buttér	10,000 Kg
Acqua	3,000 Kg
Uova intere	1,000 Kg
Lievito	0,500 Kg
Farciture salate*	

PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale, per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità**
- Riposo impasto 5 minuti
- **Spezzare in panini da 60 g** e arrotondare
- Riposo 5 minuti
- Allungare per formare il maritollo
- far **Lievitare 120 minuti in cella a 30°C**, con umidità
- Spennellare con uova
- **Cuocere a 220°C per 10 minuti** con valvola chiusa

*Abbinamenti:

- Crema Bufalina, pomodori secchi e foglia di basilico
- Crema Parmigiano Reggiano, frittatina, pomodoro e insalata songino
- Crema Stracchino, prosciutto crudo e rucola
- Crema Stracchino e verdure grigliate
- Crema Parmigiano Reggiano, mortadella e granella di pistacchi



PIZZETTE SOFFICI

RICETTA

Pan Buttér	10,000 Kg
Acqua	4,300 Kg
Lievito	0,500 Kg

PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale, per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità**, aggiungendo l'acqua poco per volta
- Riposo impasto 5 minuti
- **Spezzare in palline da 30 g** e arrotondare
- Posizionare in teglia unta o con carta da forno, schiacciare e spennellare con olio
- **Riposo 15 minuti**
- Schiacciare e allargare con le dita
- far **Lievitare 60 minuti in cella a 30°C**, con umidità
- Condire con pomodoro o a piacere (es. mozzarella, verdure grigliate, olive, salumi o formaggi a dadini)
- **200°C per 12 minuti**



CASATIELLO

RICETTA

Pan Buttér	10,000 Kg
Acqua	4,300 Kg
Salumi vari*	1.300 Kg
Pecorino Grattugiato	1,000 Kg
<i>Provolone Piccante*</i>	1,000 Kg
Lievito	0,500 Kg
Pepe nero	qb

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti, tranne il provolone e i salumi, con impastatrice a spirale per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità**
- Aggiungere il provolone e i salumi miscelando 2 minuti o comunque il tempo necessario per incorporarli
- **Formare dei pezzi da circa 600 g** e arrotondare
- Far riposare la pasta per circa 10 minuti
- Filonare e posizionare negli stampi a ciambella oliati da circa 22 cm di diametro
- Aggiungere a piacere 4 uova per casatiello (crude e con guscio) applicando su di esse una striscia di pasta incrociata
- far **Lievitare 90 minuti in cella a 30°C**, con umidità
- Infornare a **185°C per 45 minuti** (di cui gli ultimi 10 minuti con valvola aperta)

* *Tagliare a cubetti e aggiungere a fine impasto*



CROISSANT SALATO

RICETTA

Pan Buttér	6,000 Kg
Acqua (fredda)	4,200 Kg
Farina 00 (W260/280)	4,000 Kg
Lievito	0,400 Kg
Sale	0,030 Kg

PROCEDIMENTO

- Impastare con impastatrice a spirale per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità (impasto ben freddo)**
- Dividere i pastoni del peso voluto
- Far **riposare la pasta per 30 minuti in frigorifero** (coperta con un telo)
- Stendere l'impasto e incorporare il burro o la margarina, dando una piega a tre e una a quattro
- Far riposare la pasta per 20 minuti in frigorifero (coperta con un telo)
- Tirare e formare i croissant
- Far **lievitare in cella per 90 minuti a 30°C**, con umidità 80%
- Poco prima di infornare lucidare con uova
- A piacere prima di infornare spolverare con sale o semi di sesamo o papavero
- Cuocere a **200°C per 25 min.** circa

* *Sfogliare con burro o margarina per croissant 250 g per kg di impasto*



KRAPFEN & CIAMBELLE

RICETTA

Pan Buttér	5,000 Kg
Farina 00	5,000 Kg
Acqua (fredda)	2,400 Kg
Uova intere	2,200 Kg
Lievito	0,500 Kg
Sale	0,080 Kg

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per **3 minuti in 1ª velocità e 10 minuti in 2ª velocità**
- Riposo impasto per 15 minuti
- **Per preparare Krapfen:** spezzare e formare dei pezzi da 50 g
- **Per preparare Ciambelle:** stirare la pasta con sfogliatrice, dare una piega a 3 e far riposare per 10 minuti. Stirare la pasta dello spessore di circa 1 cm e stampare delle ciambelle da 60 g
- Far **lievitare per 90 minuti in cella a 30°C** con umidità
- **Friggere a 170°C per circa 3 minuti per parte**
- Zuccherare e farcire