



# 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

<b>Pan Buttér</b>	<b>10,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>10,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>5,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>10,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>10,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>10,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>10,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>6,000 Kg</b>
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

<b>Pan Buttér</b>	<b>5,000 Kg</b>
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