

# KOMPLET Italomix 40

*Śródziemnomorski charakter wypieków*

40% KONCENTRAT DO PRODUKCJI  
DROBNYCH WYPIEKÓW PSZENNYCH.

*Italomix 40*

*Mały kawałek urlopu!*



# KOMPLET Italomix 40



## Zalety produktu:

- Łatwość wykonania.
- Możliwość tworzenia różnorodnych wariantów na potrzeby baru kanapkowego.

## Zalety wypieku:

- Bardzo dobrze zachowuje świeżość.
- Cudownie aromatyczne i miękkie wypieki ze złocistą skórką.
- Zadowala upodobania smakoszy śródziemnomorskiej kuchni.

## Receptura podstawowa

	drobne wypieki	chleb ziemniaczany
<b>KOMPLET Italomix 40</b>	4,000 kg	2,800 kg
mąka pszenna, typ 550	6,000 kg	7,200 kg
oliwa z oliwek	0,400 kg	0,480 kg
drożdże	0,400 kg	0,400 kg
woda	ok. 5,600 kg	6,000 kg
łącznie ilość	ok. 16,400 kg	16,880 kg

### Wykonanie:

<b>czas zagniatania:</b> (miesiarka spiralna)	2 minuty – wolny bieg 4 minuty – szybki bieg
<b>temp. ciasta:</b>	25 °C
<b>czas gary ciasta:</b>	15 minut

## Mieszanka przyprawowa

**PIKANTERIA**

Do przyozdobienia bagietek i bułeczek polecamy użyć **KOMPLET Pikanteria**.

## Bagietki Bruschetta

Ciasto Italomix przygotować zgodnie z recepturą podstawową. Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić nadając im okrągły kształt. Po krótkim garowaniu uformować w kształcie bagietek i ułożyć na stojakach do bagietek.

<b>waga jednostkowa:</b>	0,250-0,400 kg
<b>czas gary:</b>	15 minut
<b>czas gary kawałków ciasta:</b>	35-45 minut

Po upływie czasu gary bagietki posmarować wodą, posypać mieszanką przyprawową **KOMPLET Pikanteria**, wykonać 5-6 nacięć i upiec pod parą.

<b>czas pieczenia:</b>	20-25 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	190-200 °C

### Sposób przygotowania bagietek Bruschetta:

Bagietki pokroić na kromki, opiec w tosterze, skropić oliwą z oliwek i obłożyć kawałkami świeżego pomidora. Na koniec przyprawić bazylią i czosnkiem.

## Włoskie bułeczki

Ciasto Italomix przygotować zgodnie z recepturą podstawową. Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić nadając im okrągły kształt, przykryć i odstawić do garowania.

**waga jednostkowa:** 2,000 kg  
(presa 30 szt.)  
**czas gary presy ciasta:** 15 minut

Po upływie czasu gary ciasto podzielić maszynowo na kawałki, wyrobić na okrągło, ułożyć na podkładkach i pozostawić na ok. 5 minut do rozprężenia. Powierzchnię bułeczek posmarować oliwą z oliwek i naciąć przyciskiem (w formie krzyża). Bułeczki przewrócić spodem do góry i odstawić do garowania.

**czas gary kawałków ciasta:** 35-45 minut

Po upływie czasu gary ponownie odwrócić kawałki ciasta i ułożyć na aparatach odciągających lub blachach perforowanych, posmarować wodą, posypać mieszanką przyprawową **KOMPLET Pikanteria** i upiec pod parą.

**czas pieczenia:** 15-17 minut  
**temp. pieczenia:** 200 °C



## Wianuszki cieszyńskie

Ciasto Italomix przygotować zgodnie z recepturą podstawową. Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta. Po ponownym krótkim garowaniu uformować bagietki, złożyć w kształcie wianuszków i odstawić na blachy perforowane.

**waga jednostkowa:** 0,250-0,400 kg  
**czas gary:** 15 minut  
**czas gary kawałków ciasta:** 35-45 minut



## Focaccia 60x20 cm

Ciasto Italomix przygotować zgodnie z recepturą podstawową. Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić na podłużne kawałki, a po upływie czasu gary rozwałkować.

**waga jednostkowa:** 0,800 kg  
**czas gary:** 15 minut

Ciasto rozwałkować do rozmiaru blachy. Jeżeli wykonujemy Focaccia bez obkładu, należy nakłuć powierzchnię ciasta, posmarować oliwą ziołową\*, posypać mieszanką przyprawową **KOMPLET Pikanteria**, a po upływie czasu gary upiec pod parą. Można też stosować różne wersje obkładu (patrz wariacje obkładu). Również w tym przypadku po upływie czasu gary ciasto należy upiec pod parą.

**czas gary kawałków ciasta:** 35-45 minut  
**czas pieczenia:** 20-25 minut  
**temp. pieczenia:** 190-200 °C



Po upływie czasu gary wianuszki posmarować wodą, posypać mieszanką przyprawową **KOMPLET Pikanteria**, ponacinać i upiec pod parą.

**czas pieczenia:** 25-30 minut  
**temp. pieczenia:** 190-200 °C

### Ziołowa oliwa:

Do oliwy z oliwek należy dodać bazylię i oregano.



### Obkład Tonno do ciasta Focaccia

ser	ok. 0,200 kg
pasta z tuńczyka (patrz receptura)	ok. 0,550 kg
kapary	ok. 0,030 kg
groszek	ok. 0,100 kg

Ciasto posmarować oliwą ziołową\*, posypać serem i przy pomocy szprycy (z końcówką o rozmiarze 13) nałożyć pastę z tuńczyka wykonując wzór w kształcie kratki. Na koniec rozłożyć na wierzchu kapary i groszek.

### Pasta z tuńczyka

<b>KOMPLET Bechamel</b>	0,200 kg
przecier pomidorowy	1,000 kg
tuńczyk w sosie własnym	0,350 kg

Składniki połączyć i wyrobić na jednolitą masę, doprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem, bazylią i przyprawą do pizzy.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

## Obkład hawajski do ciasta Focaccia

ser Gouda (tarty)	ok. 0,180 kg
pasta pomidorowa (patrz receptura)	ok. 0,650 kg
szynka (w kostkach)	ok. 0,100 kg
kawałki ananasa	ok. 0,100 kg

Ciasto posmarować oliwą ziołową\*, posypać serem Gouda i przy pomocy szprycki (z końcówką o rozmiarze 13) nałożyć pastę pomidorową wykonując wzór w kształcie kratki. Na koniec rozłożyć na wierzchu szynkę i ananasy.

## Obkład pomidorowy do ciasta Focaccia

ser Gouda, tarty	ok. 0,180 kg
pasta pomidorowa (patrz receptura)	ok. 0,650 kg
połówki oliwek (bez pestek)	ok. 0,130 kg
kawałki papryki	ok. 0,100 kg

Ciasto posmarować oliwą ziołową\*, posypać serem Gouda i przy pomocy szprycki (z końcówką o rozmiarze 13) nałożyć pastę pomidorową wykonując wzór w kształcie kratki. Na koniec rozłożyć na wierzchu oliwki i kawałki papryki.



## Pasta pomidorowa

<b>KOMPLET Bechamel</b>	0,200 kg
przecier pomidorowy	1,000 kg

Składniki połączyć i wyrobić na jednolitą masę, doprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem, bazylią i przyprawą do pizzy.

# KOMPLET Italomix 40

## Obkład do ciasta Focaccia z serem i oliwkami

pasta serowa (patrz receptura)	ok. 0,500 kg
połówki oliwek (bez pestek)	ok. 0,250 kg
kawałki papryki	ok. 0,050 kg

Ciasto posmarować oliwą ziołową\* i przy pomocy szprycy (z końcówką o rozmiarze 13) nałożyć pastę serową wykonując wzór w kształcie kratki. Następnie nałożyć oliwki i kawałki papryki.



## Pasta serowa

<b>KOMPLET Bechamel</b>	0,250 kg
mleko	1,000 kg
Parmezan (tarty)	0,150 kg
ser Gouda	0,150 kg



## Pierozki Calzone

Ciasto Italomix przygotować zgodnie z recepturą podstawową. Po upływie czasu gary odważyć kawałki ciasta, wyrobić na okrągło, przykryć i odstawić do garowania.

<b>waga jednostkowa:</b>	2,400 kg (presa nr 30)
<b>czas gary presy ciasta:</b>	15 minut

Presy ciasta wyrobić nadając mu okrągły kształt i odstawić na podkłady. Kawałki ciasta pozostawić do garowania przez ok. 15 minut. Następnie rozwałkować maszynowo na grubość 2,5 mm, posmarować jajkiem, nałożyć nadzienie i złożyć.

<b>waga jednostkowa nadzienia:</b>	ok. 0,040 kg na sztukę
------------------------------------	------------------------

Pierozki posmarować jajkiem, posypać serem (ok. 10 g na sztukę) i odstawić do garowania.

<b>czas gary kawałków ciasta:</b>	35-45 minut
<b>czas pieczenia:</b>	20-22 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	190-200 °C

## Nadzienie do pierożków Calzone

<b>KOMPLET Pizza Sause</b>	0,100 kg
szynka (gotowana)	0,300 kg
<b>KOMPLET Bechamel</b>	0,300 kg
grzyby (w plasterkach)	0,300 kg
mleko (pełne)	1,000 kg
oliwki (siekane)	0,300 kg
Parmezan (tarty)	0,150 kg
Mozarella	0,300 kg

*Z dobrego u pieczenia najlepsze!*