

DELIKREK

PACKAGING

sacco da
20 Kg



Codice: DEF050020020

Delikrek consente di realizzare crackers, schiacciatine, grissini leggeri, friabili e gustosi. Garantendo resa costante ed ottimi risultati, consente di personalizzare il prodotto aggiungendo olive, pomodori secchi, cipolla, rosmarino, noci, ecc.



→ CRACKERS

INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	470 G
OLIO DI OLIVA/STRUTTO	100 G
LIEVITO DI BIRRA	30 G



Impastare per 5 minuti in prima velocità, per 7 minuti in seconda, temperatura della pasta 26°C.

Cilindrare la pasta, lasciar riposare per 20 minuti ben coperta, stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 2/3 millimetri, adagiando su teglie, oliare la superficie e porre in lievitazione per 60 minuti a 28/30°C, forare con un bucasfoglia, tagliare della dimensione desiderata, cuocere a 220°C per 15 minuti circa. **CONSIGLIO:** é possibile arricchire i grissini con rosmarino, sale grosso, semi vari, peperoncino e quanto suggerito dalla vostra fantasia.

→ GRISSINI

INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	600 G
OLIO DI OLIVA	150 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G



Impastare per 10 minuti, temperatura della pasta 26/28°C, stendere il composto ottenuto su una teglia oliata, lasciar riposare a 28/30°C per 60 minuti ben coperto, formare dei filoncini, stirarli delicatamente ed adagarli su teglie preferibilmente forate, lasciar lievitare a 28/30°C per 60 minuti, cuocere a 220°C per 15 minuti circa.

CONSIGLIO: Possiamo arricchire i nostri grissini con noci spezzettate, pomodori secchi tritati grossolanamente, olive denocciolate, oppure passarli subito prima di intagliarli nel pane grattugiato, nei semi di sesamo, cipolla disidratata, rosmarino, semi di papavero, ecc.

→ CANDY BREAD



INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	550 G
aromatizzabile con:	
SPINACI LIOFILIZZATI	100 G
oppure doppio concentrato di pomodoro	
LIEVITO	30 G
OLIO EVO	60 G

Impastare tutti gli ingredienti, trattenendo la metà dell'acqua che andrà aggiunta man mano, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare a 26/28 °C per circa 20 minuti, dopodichè formare dei filoncini che andranno intrecciati alternando i colori degli impasti ottenuti facendo assumere agli stessi la classica forma a manico d'ombrello, lasciar lievitare 50/60 minuti e cuocere.

→ PANE PUCCIA



INGREDIENTI

DELIKREK DELIZIA	500 G
DELIPUGLIA DELIZIA	500 G
ACQUA	500 G
OLIO EVO	20 G
MIELE	20 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G

Impastare Delikrek e Delipuglia con l'acqua e il lievito di birra ed il resto degli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto per circa 10 minuti. Spezzare nelle pezzature desiderate, circa 150 gr, formare delle palline e lasciar lievitare a 26°C per circa 2 ore.

Stendere formando dei dischi spessi circa 1 cm, cuocere a 220°C per circa 15 minuti a seconda del forno. Farcire a piacimento



→ GRISSINONI/BASTONCINI (OLIVE, POMODORI SECCHI, PANCETTA ECC)



INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	700 G
DELISEMIX	300 G
ACQUA	600 G
LIEVITO DI BIRRA	20 G
FARCITURE VARIE (olive, pomodirini secchi, pancetta, semi o frutta secca)	

Impastare Delikrek e Delisemix con l'acqua e il lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, incorporare la farcitura. Lasciar lievitare l'impasto per circa 2 ore in un contenitore precedentemente unto con olio evo a 26°C umidità 60%. Rovesciare direttamente sul banco di lavoro infarinato, allargare l'impasto senza schiacciarlo per non far fuoriuscire i gas imprigionati all'interno e formare dei bastoncini che andranno direttamente adagiati sulle teglie di cottura, meglio se forate. Cuocere a 200°C per circa 20 minuti a seconda delle pezzature e del forno.

→ PAN PIZZA

INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	1000 G	sospensioni	
ACQUA	450 G	POMODORI SECCHI	150 G
BURRO	80 G	OLIVE NERE A RONDELLE	150 G
LIEVITO DI BIRRA FRESCO	20 G	ORIGANO	Q.B.

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare l'altra acqua fino ad avere un'impasto asciutto. Dopodiché aggiungere le sospensioni. Lasciar puntare 20 min in cella, formare e pezzare. Lasciar lievitare in cella per 2/3 ore a 28/30°C. Cuocere per 20 min circa in base alla pezzatura a 180°C

→ PAN FRUTTATO

INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	700 G	sospensioni	
DELIBURGER DELIZIA	300 G	ALBIOCOCHE DISIDRATATE	200 G
ACQUA	450 G	MANDORLE SGUSCIATE	200 G
OLIO EXTRA VERGINE	80 G		
LIEVITO FRESCO DI BIRRA	20 G		

Impastare tutti gli ingredienti con metà dell'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare l'altra acqua fino ad avere un'impasto asciutto. Dopodiché aggiungere le sospensioni. Lasciar puntare 20 min in cella, formare e pezzare. Lasciar lievitare in cella per 2/3 ore a 28/30°C. Cuocere per 20 min circa in base alla pezzatura a 180°C

→ PIZZETTE E SALATINI



INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	500 G
LIEVITO DI BIRRA	300 G
MARGARINA PIATTA	400 G (per sfogliare)

Impastare delikrek ed acqua per 7/8 minuti, stendere il pastello ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con due pieghe da 3 e una da quattro.

Stendere dello spessore desiderato e tagliare a piacimento con un coppapasta rotondo o esagonale le pizzette, lasciar lievitare 60 minuti a 30°. Con le dita schiacciare leggermente il centro del dischetto e condire con pomodoro (olio, sale, pepe, origano) cuocere a 200°C. Per 10/15 minuti, aggiungere la mozzarella e terminare la cottura.

Per realizzare invece gustosi salatini tagliare lunghe strisce di pasta e farcirle a piacimento. Chiuderle utilizzando uovo o acqua pennellando i due lembi per unirli tra loro, porre in freezer per almeno un'ora e tagliare a tronchetti. Pennellare con uovo in superficie e decorare a piacere con semi o granelle. Cuocere a 220°C per circa 20 minuti.

→ CROISSANTS SALATI



INGREDIENTI



DELIKREK DELIZIA	1000 G
ACQUA	500 G
LIEVITO	40 G
MARGARINA PIATTA	400 G
(per sfogliare)	

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, lasciare riposare 15/20 minuti, stendere con la sfogliatrice ed incorporare la margarina dando tre pieghe da tre. Tagliare a triangoli (20/25 grammi x la mignon e 50/60 grammi x lo standard) formare i croissant e mettere sulle teglie a lievitare x circa un'ora, un'ora e mezza. Prima di cuocere pennellare con uovo e decorare a piacimento con semi di sesamo, papavero, lino, ecc.