

CURCUBREAD

BAKERY CURCUBREAD

Powder mix to make delicious turmeric bread, with the typical taste and yellow colour. With buckwheat flour and dried sourdough made by natural fermentation. Rich in selected seeds and in line with the latest market trends. Curcubread is the ideal mix to meet the needs of a balanced and wellness-oriented diet.



MODALITÀ D'USO



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070937

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Semi

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf

INFO

Claims

Mit Khorasan-Weizengrieß und Buchweizenmehl, reich an Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, enthält getrockneter Sauer Teig aus natürlicher Fermentation.

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Zubereitung für die Herstellung von Kurkuma-Brot mit typischer gelber Farbe und charakteristischem Geschmack. Mit Buchweizenmehl und getrocknetem Sauerteig aus natürlicher Fermentation, reich an ausgewählten Samen und im Einklang mit dem modernsten Markttrends, ist Curcubread eine ideale Mischung, um den Bedürfnissen derjenigen gerecht zu werden, die sich für eine auf das Wohlbefinden ausgerichtete Ernährung entscheiden.

Beschreibung

Mehrkornmischung für die Herstellung von Brot mit Khorasan-Weizengrieß, Hartweizengrieß und Kurkuma.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Mehrkornbrot aus Khorasan-Weizen, Hartweizen und Kurkuma.

Directions for use

GRUNDREZEPT

CURCUBREAD 10 kg

WASSER 5,5-5,8 kg

HEFE 300 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

- 1. Ruhezeit: 15 Minuten bei Raumtemperatur (22-24 °C)

- Teigstücke formen und leicht zu den gewünschten Größen ausrollen

- 2. Ruhezeit: ca. 10 Minuten

- Endgültige Form geben.

- Bei 28-30 °C und 80 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 50-60 Minuten gehen lassen.

- Bei 200-210 °C backen, die Backzeit variiert je nach Größe (20 Min. für Brötchen à 70 g und ca. 45 Min. für Brote à 500 g). Gegen Ende der Backzeit das Ventil öffnen, um eine knusprigere Brotkruste zu erhalten.

Die Zeiten für das Kneten, Aufgehen und Backen können je nach den verschiedenen Verarbeitungsmethoden variieren.



**Extraordinary
made simple.**