

# GRAN RUSTICO

BAKERY GRAN RUSTICO

Complete mix based on **slightly refined flours**, enriched with spelt and oat flakes, sesame and sunflower seeds

It is a clean label mix, ideal to make delicious bakery products, rich in taste and nutrients.

With slightly refined flours

With spelt and oat flakes, sesame and sunflower seeds

With sourdough from natural drying

Clean label



## MODALITÀ D'USO



Focaccia



Grissini



Pane

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980433

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Semi

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf

## INFO

### Claims

Wenig raffiniertes Mehl

Mit typischen Samen und Flocken der italienischen Bauerntradition

Mit natürlich fermentiertem, getrocknetem Sauerteig

Klare Etikettierung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Details

### Neues Rezept!

Komplette Mischung auf Basis von wenig raffiniertem Mehl, angereichert mit Sesam- und Sonnenblumenkernen sowie Dinkel- und Haferflocken.

Es handelt sich um eine „Clean Label“-Mischung, ideal für die Herstellung von Brot und rustikalen Backwaren mit reichem Geschmack.

Mit Gran Rustico lassen sich Backwaren herstellen, die reich an den typischen Aromen der italienischen Bauerntradition sind und sich gut mit den Bedürfnissen von Kunden verbinden lassen, die auf eine ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung achten.

### Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von Brot mit Sonnenblumen- und Sesamkörnern, Dinkel- und Haferflocken.

### Denomination

Halbfertigprodukt für Brot mit Sonnenblumen- und Sesam, Dinkel- und Haferflocken.

### Directions for use

RUSTIKALES LANDBROT\_\_\_\_\_ 10 kg

Wasser\_\_\_\_\_ 5 kg

Hefe\_\_\_\_\_ 300 g

Teigtemperatur: 26-27 °C

Knetzeit: 4 Min. bei Stufe 1

8-10 Min. auf Stufe 2 (Spirale)

Ruhezeit: 15-20 Minuten bei 22-24 °C

Teigteilung: Teigstücke von 70 bis 500 g

Gärung: 50-60 Minuten bei 28-30 °C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen:

20 Minuten bei 220-230 °C für Stücke von 70 g

50 Minuten bei 220-230 °C für Stücke von 500 g

Die Ruhe- und Gärzeiten können je nach den zum Zeitpunkt der Herstellung herrschenden Temperaturen angepasst werden.

Ein besseres Ergebnis wird erzielt, wenn das Backgut vor Erreichen der maximalen Gärung in den Ofen geschoben wird.



Extraordinary  
made simple.