

CEREAL PLUS 50%

BAKERY CEREAL PLUS

Multigrain bread mix, ideal to meet the needs of a balanced and wellness-oriented diet. By combining whole grain flours and seeds, it enriches the daily diet with important nutrients, in line with the latest market trends. Easy to use, with guaranteed results over time, without losing the quality of homemade bread. 50% concentrate, it allows you to customize your own dough by adding flours and other ingredients, to meet even the most discerning palates.



MODALITÀ D'USO



Pane



Grissini



Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080102

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Semi

Cross-contaminations



Milch



Senf



Lupino

INFO

Claims

Mit getrocknetem Sauerteig aus natürlicher Fermentation, reich an Ballaststoffen, mehrfach ungesättigten Fetten und Mineralien

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Backmischung für Mehrkornbrot, die den Anforderungen einer ausgewogenen und auf das Wohlbefinden ausgerichteten Ernährung gerecht wird. Dank der Kombination aus Vollkornmehl und Samen bereichert es die Ernährung mit Nährstoffen, die für den Körper wertvoll sind, und entspricht damit den neuesten Markttrends. Einfach in der Anwendung für garantiert lang anhaltende Ergebnisse, ohne auf den typischen Geschmack eines handwerklich hergestellten Brotes verzichten zu müssen. Mit einer Konzentration von 50 % können Sie den Teig durch Zugabe von Mehl und Zutaten individuell anpassen, um auch den anspruchsvollsten Gaumen zufrieden zu stellen.

Beschreibung

Konzentriertes Backmittel für Mehrkern- und Mehrkornbrot.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot mit Getreide und Körnern (Weizen, Roggen, Mais, Hafer, Hirse, Gerste, Soja, Sesam, Leinsamen).

Directions for use

CEREAL PLUS 50 % _____ 5 kg

Weizenmehl (1) _____ 5 kg

Wasser _____ 5,5 kg

Olivenöl _____ 400 g

Hefe _____ 300 g

(1) mit hervorragenden Backeigenschaften

Teigtemperatur: 26-27 °C

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2

Ruhezeit: 15-20 Minuten bei 22-24 °C

Formgebung: Stücke von 70 bis 500 g

Gärung: 45-50 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 Stückgewichte von 500 g)

Die nach diesem Rezept hergestellten Produkte dürfen mit den Angaben „Ballaststoffquelle“ und „Proteinquelle“ gekennzeichnet werden (Verordnung EU 1924/2006)



**Extraordinary
made simple.**