

MULTIGRAIN FIT

BAKERY MULTIGRAIN FIT

Multi grain and seed bread mix, ideal to meet the needs of a balanced and wellness-oriented diet. Light and highly digestible, 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



Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080103

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi



Lupino

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Mit Vollkornmehl aus Roggen und Gerste sowie Hirse, Kürbis-, Leinsamen und Sonnenblumenkernen, reich an essentiellen mehrfach ungesättigten Fettsäuren, darunter Omega-3-Fettsäuren, mit getrocknetem Sauerteig aus natürlicher Fermentation.

Details

Backmischung für Mehrkern- und Mehrkornbrot, die den Anforderungen einer ausgewogenen und auf das Wohlbefinden ausgerichteten Ernährung gerecht wird. Leicht und bekömmlich, 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

50 % konzentrierte Zubereitung für Mehrkern- und Mehrkornbrot.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot mit Getreide (Roggen, Gerste, Weizen) und Samen (Kürbis, Sonnenblume, Leinsamen und Hirse).

Directions for use

MULTIGRAIN FIT_____ 5 kg

Mehl_____ 5 kg

Wasser_____ 5 kg

Hefe_____ 300 g

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: 50-60 Minuten bei 28-30°C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80%

Backen:

20-25 Minuten bei 220-230 °C (für Stücke von 70 g)

50 Minuten bei 220-230 °C (für Stücke 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.