

GRANSEGALE

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Complete rye bread mix made from natural ingredients. Very easy to use: you will only have to add yeast and water to create the classic, authentic and long-life rye bread, with intense colour, strong taste and incredibly soft texture.

With flakes of maked rye for a richer texture and taste

With sourdough from natural drying

Clean label



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080091

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi



Lupino

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Advantages

Mix completo

Claims

Con fiocchi di segale maltati

Con pasta acida essiccata

Etichetta pulita

Details

Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farina di segale per la realizzazione di pane e panificati dal colore scuro.

È un mix "*clean label*" (etichetta pulita) e contiene pasta acida essiccata da fermentazione naturale e fiocchi di segale maltati per un gusto e una consistenza più ricchi.

Beschreibung

preparato per pane di segale.

Denomination

semilavorato per pane di segale

Directions for use

GRANSEGALE _____ 10 kg

lievito _____ 300 g

acqua _____ 6-6.5 kg

tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

temperatura della pasta 26-27°C

puntatura: 20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 200 g circa

lievitazione: 50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

cottura: 40-50 minuti a 220°C

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene informando non al massimo della lievitazione.



Extraordinary
made simple.