

INTEGRAL

BAKERY OTHER BREAD MIXES

Complete wholegrain bread mix with rye and wheat germ, perfect to make wholemeal bread and focaccia. The presence of wheat germ will enrich bread with important vitamins.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080400

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Fertigpulver für die Herstellung von Vollkornbrot und Vollkornfocaccia mit Weizenkeimen.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Vollkornbrot und Vollkornfocaccia mit Weizenkeimen.

Directions for use

BROT

INTEGRAL_____ 10 kg

Wasser_____ 6-6,5 kg

Hefe_____ 0,4 kg

Knetzeit: ca. 15 Minuten (Spiralkneter)

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 10-15 Minuten bei 22-24 °C

Formgebung: Stücke von 70 bis 400 g

Gärung: 40-50 Minuten bei 28-30 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: 20 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 70 g

40 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 400 g

TEIG: Die Knetzeit von 15 Minuten bezieht sich auf Spiralkneter; bei Knetmaschinen mit Knetarmen ist eine längere Knetzeit erforderlich; den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist.

RUHEZEIT: Den Teig 10-15 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen und dann in die gewünschten Stücke teilen.

GÄRUNG: 40-50 Minuten lang bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % im Gärschrank gehen lassen.

BACKEN: 20 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 70 g und 40 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 400 g.

Es wird empfohlen, das Ventil kurz vor Ende des Backvorgangs zu öffnen, damit das Brot gut trocknen kann.

FOCACCIA

INTEGRAL_____ 10 kg

Wasser_____ 6-6,5 kg

Olivenöl_____ 0,5 kg

Hefe_____ 0,4 kg

Alle Zutaten etwa 10 Minuten lang kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Die bereits abgewogenen Teigstücke (1-1,2 kg für Backbleche von 40x60 cm) direkt auf die bereits geölten Backbleche legen und 15-20 Minuten bei 22-24 °C gehen lassen.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech flach drücken und bei 30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 80 % im Ofen gehen lassen. Vor dem Backen erneut mit den Fingern flach drücken, reichlich mit Olivenöl bestreichen, salzen und nach Belieben mit Rosmarin garnieren. Bei 230 °C 25-30 Minuten backen.

HINWEIS: Die empfohlenen Zeiten für Kneten, Ruhen, Aufgehen und Backen können nach Ermessen des Bedieners geändert werden, um sie an die besonderen Anforderungen der Verarbeitung anzupassen.

Das mit INTEGRAL nach dem angegebenen Rezept hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Vollkornbrot mit Vollkornroggen und Weizenkeimen. Zutaten: VOLLKORNWEIZENMEHL, Wasser, VOLLKORNROGGENMEHL (12 %), WEIZENKEIME (4,8 %), Hefe, Salz, durch natürliche Gärung getrockneter WEIZENSAUERTEIG“.

Die nach dem angegebenen Rezept mit INTEGRAL hergestellte Focaccia kann mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Vollkornfocaccia mit Roggen und Weizenkeimen. Zutaten: WEICHWEIZENVOLLKORNMEHL, Wasser, Olivenöl, ROGGENVOLLKORNMEHL (12 %), WEIZENKEIME (4 %), Hefe, Salz, durch natürliche Gärung getrockneter WEIZENSAUERTEIG, Rosmarin“.



Extraordinary
made simple.