

# IRCA PUMPERNICKEL

## 50%

BAKERY OTHER BREAD MIXES

50% concentrate bread mix, easy and quick to use, the ideal to make cereal bread with deep dark colour and well-balanced volume and weight. The end product is marked by a hint of sour which perfectly matches the aroma of fine spices and wholemeal rye flour.



### MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080420

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

SO<sub>2</sub>

Anidride

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

### INFO

#### Beschreibung

50 %-iges Konzentrat für Mehrkornbrot.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Mehrkornbrot.

**Directions for use**

IRCA PUMPERNIKEL 50 % \_\_\_\_\_ 5000 g

Mehl \_\_\_\_\_ 5000 g

Wasser \_\_\_\_\_ 5500 g

Hefe \_\_\_\_\_ 250 g

Knetzeit: 2-3 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit

6-8 Minuten bei hoher Geschwindigkeit

Teigtemperatur: 26-27°C

Ruhezeit: 10-15 Minuten

Formgebung: Teigstücke von 510-570 g für ein Brot von 450 g

Gärung: 35-40 Minuten

Backen: 40-45 Minuten bei 200 °C mit Dampf



**Extraordinary  
made simple.**