

PAN DEL BORGO

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Complete bread mix with cereals (durum wheat flour, oat, barley, wheat germ) and milk. Made with typical ingredients from Mediterranean tradition, this special mix will allow you to make incredibly light and tasteful bread, marked by tempting flavour, crumbly crust and long-lasting soft texture.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070465

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Soja



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Fertigmischung für die Herstellung von Brot aus Hartweizengrieß, Hafer, Gerste, Weizenkeimen und Milch.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Mehrkornbrot (Hartweizen, Hafer, Gerste, Weizenkeime) und Milch.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PAN DEL BORGO 10 kg

Wasser 5,5 - 5,7 kg

Hefe 300 g

Olivenöl 400 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8 Minuten auf Stufe 2

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 10-15 Minuten bei 22-24 °C

Teilung: Stücke von 80 g bis 100 g

Formgebung: zu einem Laib formen

2. Ruhezeit: 10 Minuten

Formen: nach Belieben mit dekorativen Formen

Gären: 50-60 Minuten bei 28-30 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: 20 Minuten bei 220-230 °C

TEIG: Die Knetzeit von 12 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.

FORMEN: Zu kleinen Laiben formen.

2. RUHEZEIT: Die Laibe 10 Minuten ruhen lassen, bevor sie mit Dekorformen geprägt werden.

GÄRUNG: 50-60 Minuten lang bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % in den Gärschrank stellen. Wenn Sie ein rustikaleres Produkt wünschen, lassen Sie es stattdessen auf reichlich bemehlten Brettern gehen.

BACKEN – 20 Minuten bei 220-230 °C. Es wird empfohlen, das Ventil kurz vor Ende der Backzeit zu öffnen, damit das Brot gut trocken kann.

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

Das mit PAN DEL BORGO nach dem angegebenen Rezept hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „GETREIDEBROD (HARTWEIZENGRIEB, HAFER, GERSTE, WEIZENKEIME) UND MILCH“. Zutaten: Weichweizenmehl Typ 0, HARTWEIZENMEHL (22 %), MILCH (12,5 %), Olivenöl, Hefe, HAFERMEHL (2,5 %), GERSTENMEHL (2 %), Salz, WEIZENKEIME (0,5 %).



Extraordinary
made simple.