

GRANSOIA

BAKERY GRANSOIA

Quick and easy soy bread mix. The final result is soy bread with mild flavour and pleasant aroma, along with great volume and regular porosity. This kind of bread is also marked by white soft inside and thin crusty golden-brown outside. Discover the whole GRANSOIA product line, with many available variants that differ in soy content and granulometry: the ideal to please all bakers' requests.



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 01080083

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Fertigpulver für die Herstellung von Sojabrot.

Denomination

Halbfertigprodukt für Sojabrot.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

GRANSOIA KRÄFTIG _____ 10 kg

Wasser _____ 6 - 6,5 kg

Hefe _____ 300 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 15-20 Minuten bei 22-24 °C

Formgebung: Teigstücke von 70 g 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 Stücke von 70 g, 40 Minuten bei 210-220 °C für Stücke von 400 g

TEIG: Die Knetzeit von 12-14 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 20 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.

Weitere Informationen zur Verwendung finden Sie auf der Website.

HINWEIS: Das mit GRANSOIA KRÄFTIG hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Sojabrot“ mit anschließender Auflistung der Zutaten: „WEICHWEIZENMEHL Typ 00, Wasser, SOJAMEHL, pflanzliches Fett (Palm), Hefe, Salz, WEIZENMALZMEHL“ (D.P.R. vom 30. November 1998, Nr. 502).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080118

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Pulverförmiges Präparat zur Herstellung von Sojabrot.

Denomination

Halbfertigprodukt für Sojabrot.

Directions for use

GRANSOIA FEIN _____ 10 kg

Wasser _____ 6,0-6,5 kg

Hefe _____ 300 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1



Extraordinary
made simple.

8-10 Minuten auf Stufe 2

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 15-20 Minuten bei 22-24 °C

Formgebung: Stücke von 70 bis 500 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 und 40 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 500 g.

TEIG: Die Knetzeit von 12-14 Minuten bezieht sich auf Spiralknetter, bei Knetmaschinen mit Knetarmen ist eine längere Knetzeit erforderlich; den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist.

RUHEZEIT: Den Teig 20 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.

Die Ruhe- und Gärzeit kann je nach den zum Zeitpunkt der Herstellung herrschenden Temperaturen geändert werden. Das mit GRANSOIA FEIN hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Sojabrot“ mit anschließender Auflistung der Zutaten: „WEIZENMEHL Typ 00, Wasser, SOJAMEHL, Hefe, Salz, WEIZENMALZMEHL.“



Extraordinary
made simple.