

GRANSOIA NUCLEO 50%

BAKERY GRANSOIA

50% concentrate 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 golden-brown thin crusty outside. The 50% concentrate version allows you to personalize your own dough by adding other flours of your choosing. 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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080401

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

50 %-iges Konzentrat für Sojabrot.

Denomination

Halbfertigprodukt für Sojabrot.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GRANSOIA NUCLEO 50 % _____ 5 kg

Mehl 00* _____ 5 kg

Wasser _____ 5-6 kg

Hefe _____ 300 g

* mit guten Backeigenschaften

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

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

40 Minuten bei 200-220 °C für Teigstücke von 400 g

Ausführlichere Informationen zur Verwendung finden Sie auf jeder Verpackung und in der Broschüre.

HINWEIS: Das mit GRANSOIA NUCLEO 50 % hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Sojabrot“ mit anschließender Auflistung der Zutaten: „WEIZENMEHL Typ 00, Wasser, SOJAMEHL (15 %), Hefe, Salz.

(D.P.R. vom 30. November 1998, Nr. 502).



Extraordinary
made simple.