

LE SPIGHE

BAKERY LE SPIGHE

Bread mix suitable for straight dough bread-making method, designed to make tasty and delicious bread made from ancient whole grains of wheat family, such as buckwheat and spelt, enriched with sesame, durum wheat flour and powdered sourdough.



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 01080448

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Semi

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf

INFO

Beschreibung

Komplettmischung für die Herstellung von Vollkornbrot (Buchweizen, Dinkel und Weizen).

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot aus Buchweizen, Dinkel und Vollkornweizen.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

LE SPIGHE 10 kg

Wasser 5,5 - 5,8 kg

Hefe 300 g

Auf Wunsch können 400 g Olivenöl hinzugefügt werden, um ein aromatischeres Brot zu erhalten.

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 5-10 Minuten bei 22-24 °C

Teigteilung: Teigstücke von 80 g bis 100 g

Formgebung: zu einem Laib formen

2. Ruhezeit: 10 Minuten

Formen: mit speziellen Formen

Gären: 50-60 Minuten bei 28-30 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: 18-20 Minuten bei 220-230 °C

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

RUHEZEIT: Den Teig 5-10 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen und dann in die gewünschten Stücke teilen.

FORMEN: Zu kleinen Laiben formen.

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

GÄRUNG: 50-60 Minuten lang bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % auf reichlich bemehlten Brettern im Gärschrank gehen lassen.

BACKEN: 18-20 Minuten bei 220-230 °C. Es wird empfohlen, das Ventil kurz vor Ende der Backzeit zu öffnen, damit das Brot gut trocknen kann.

HINWEIS: 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.



Extraordinary
made simple.