

# PANE & LATTE

BAKERY PANE & LATTE

Easy and quick milk bread 50% concentrate mix. It lends itself to a wide range of applications: milk bread loaves or buns, posEasy and quick milk bread 50% concentrate mix. It lends itself to a wide range of applications: milk bread loaves or buns, possibly enriched with chocolate chips, plaited bread, pullman bread for sandwich, toast and canapé, as well as sweet or savory focaccia snacks, burger and hot-dog buns. Thanks to the careful combination of selected ingredients, end products will be marked by delicious flavour and appetizing appearance: tempting golden-brown thin soft crust and fluffy soft-colored center with regular dense bubbles.



## 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 01080418

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Soja



Senf



Semi

## INFO

### Beschreibung

50 %iges Konzentrat für die Herstellung von MILCHBROT.

### Denomination

Halbfertigprodukt für Milchbrot.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### **Directions for use**

BRÖTCHEN, FOCACCIA, HOT-DOG- UND HAMBURGERBRÖTCHEN

BROT & MILCH 50 % \_\_\_\_\_ 5 kg

Mehl \_\_\_\_\_ 5 kg

Wasser \_\_\_\_\_ 4,5 kg

Bierhefe \_\_\_\_\_ 300 g

Die Wassermenge muss je nach Qualität des verwendeten Mehls angepasst werden.

TEIG - Alle Zutaten zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verkneten (4 Minuten auf Stufe 1 und 8-10 Minuten auf Stufe 2; Spiralkneter; Teigtemperatur 25-26 °C).

RUHEZEIT – Den Teig 10-15 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen.

TEIGTEILUNG – In 50-Gramm-Teigstücke schneiden.

FORMEN – Rollen, leicht flach drücken und auf Backbleche oder in die entsprechenden Formen legen.

GÄREN – 50-60 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % im Gärschrank gehen lassen.

BACKEN – Bei 220-230 °C ca. 8-10 Minuten backen. Vor dem Backen empfiehlt es sich, den Brötchen mit einem mit Ei bestrichenen Pinsel einen schönen Glanz zu verleihen; die Focaccia mit Olivenöl bestreichen. Hotdog- und Hamburgerbrötchen müssen unter Zugabe von Feuchtigkeit gebacken werden.

Das mit BROT & MILCH nach dem angegebenen Rezept hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Milchbrot“ mit anschließender Auflistung der Zutaten: „WEICHWEIZENMEHL Typ 00, VOLLMILCH (35 %), pflanzliches Fett (Palm), Zucker, Hefe, Salz, Dextrose, Emulgator: E472e“ (D.P.R. vom 30. November 1998, Nr. 502).

Detaillierte Informationen zu weiteren Rezepten finden Sie auf der Website [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



**Extraordinary  
made simple.**