

PANE ARABO AVENA

BAKERY PANE ARABO

Arabic bread mix enriched with oat flakes, quick to use and suitable to make an original variant of the classic flat bread from Middle-Eastern tradition, which lends itself perfectly to the creation of tasty sandwiches. Guaranteed excellent results.



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 01080078

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Zubereitung für arabisches Haferbrot.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Zubereitung von Haferflockenbrot.

Directions for use

ARABISCHES HAFERBROT_____ 10 kg

Wasser_____ 5 kg

Olivenöl_____ 400 g

Hefe_____ 300 g

Teigtemperatur: 26-27 °C

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

Erste Ruhezeit: 30 Minuten bei 22-24 °C

Teigteilung: Stücke à 100 g

Zweite Ruhezeit: 15 Minuten bei 22-24 °C

Walzen: Dicke 7-8 mm

Gärung: 15-20 Minuten bei ca. 35 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: ca. 6 Minuten bei 280 °C

Die Ruhe- und Gärzeiten können je nach den zum Zeitpunkt der Herstellung herrschenden Temperaturen angepasst werden.

Weitere Informationen finden Sie auf der Verpackung und in der Broschüre.

Das mit ARABISCHES HAFERBROT hergestellte Brot muss mit folgender Bezeichnung verkauft werden: „Arabisches Brot mit Haferflocken und Olivenöl“, gefolgt von der Liste der Zutaten: „WEICHWEIZENMEHL Typ 00, Wasser, HAFER (11 %), Olivenöl, Hefe, Salz, GEMÄLZTES GETREIDEMEHL, Alpha-Amylase, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure“.

Anmerkung: Gemäß Gesetzesdekret Nr. 109 vom 27. Januar 1992, Art. 7, müssen die Zutaten Alpha-Amylase und Ascorbinsäure nicht angegeben werden.



Extraordinary
made simple.