

# L'AUTENTICO

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Complete mix based on unrefined flours of exclusively Italian origin for the realization of good and fragrant bread, made as it once was.

Wheat germ, privileged source of fiber, makes the doughs rich in taste and with a higher content of fiber and nutrients.

It contains whole wheat flour Tumminia stone-ground, one of the oldest grains of the Sicilian agricultural tradition.

The fragrant notes of aromatic plants and the presence of sourdough dried by natural fermentation, give the final products the typical and authentic taste of tradition.

- Only with unrefined Italian flours.
- With sour paste.
- With seeds and wheat germ.
- High fibre and nutrient content.
- More workable and digestible mixtures



## MODALITÀ D'USO



Pane

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080003

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Advantages

- Hoher Gehalt an Ballaststoffen und Nährstoffen
- Besser verarbeitbare und bekömmlichere Teige

### Claims

- Nur mit wenig raffiniertem italienischem Mehl
- Mit Sauerteig
- Mit Samen und Weizenkeimen

### Details

Komplette Mischung auf Basis von wenig raffinierten Mehlen ausschließlich italienischer Herkunft für die Herstellung von gutem und duftendem Brot, wie es früher gebacken wurde.

Der Weizenkeim, eine bevorzugte Ballaststoffquelle, macht den Teig geschmacksintensiv und nährstoffreicher. Es enthält steinvermahlenes Tumminia-Vollkornmehl, eine der ältesten Getreidesorten der sizilianischen Landwirtschaftstradition.

Die duftenden Noten von Kräutern und die Zugabe von durch natürliche Fermentation getrocknetem Sauerteig verleihen den Endprodukten den charakteristischen und authentischen Geschmack der Tradition.

### Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von Brot mit Weichweizenmehl Typ 2 und Vollkornmehl aus Hartweizen der Sorte Tumminia. Das für die Herstellung der im Produkt enthaltenen Mehle verwendete Getreide wird in Italien angebaut

### Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot mit Mehl Typ 2.

### Directions for use

L'Autentico\_\_\_\_\_ 5 kg

Wasser\_\_\_\_\_ 3,250 kg

Hefe\_\_\_\_\_ 150 g

Zeiten und Temperaturen

Teigtemperatur 26-27 °C

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

20-30 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen

Ruhezeit 10 Minuten bei 22-24 °C

Gären 45-50 Minuten bei 28-30 °C mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen 20 Minuten bei 220-230 °C für Teigstücke von 70 g, 40 Minuten bei 220-230 °C für Teigstücke von 500 g

TEIG: Den Teig mit 3 kg Wasser (60 % des Mehlgewichts) 4 Minuten lang auf Stufe 1 und 7-8 Minuten lang auf Stufe 2 kneten, dann das restliche Wasser unter Rühren mit Draht hinzufügen und weitere 2-3 Minuten kneten. Die Zeiten beziehen sich auf Spiralkneter, den Teig jedoch so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist.

RUHEZEIT Den Teig in eine leicht mit Olivenöl gefettete oder mit Mehl bestäubte Schüssel geben, abdecken und 20-30 Minuten bei Raumtemperatur (22-24 °C) gehen lassen.

TEIGTEILUNG: Den Teig in Stücke der gewünschten Größe teilen.

VORFORMEN: Zu einer Vorform rollen.

RUHEZEIT 10 Minuten ruhen lassen.

FORMEN: Wie gewünscht formen: Baguettes, Brötchen, Kugeln usw.



Extraordinary  
made simple.