

# PANRUSTICO

BAKERY BAKERY - FLOUR

Complete bakery mix based on rye flour and malted barley, for a crunchy and tasty crust.

It contains sunflower, sesame and linen seeds, spelt and oat flakes and sourdough from natural drying.

A clean label mix, ideal to make brown baked products.

Clean label

With sourdough from natural drying

With sesame, sunflower and linen seeds

With spelt and oat flakes

Rye flour and malted barley for a more crunchy and tasty crust



## MODALITÀ D'USO



Pane



Pane per hamburger

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980222

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Semi

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Lupino

## INFO

### Advantages

Ideal für rustikale und dunkle Backwaren

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Komplettmischung

### **Claims**

Sauberes Etikett

Mit Sauerteig/Naturhefe

Enthält Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Hafer- und Gerstenflocken

Mit gemälztem Gerstenmehl für eine knusprigere und schmackhaftere Kruste

### **Details**

Fertige Mischung aus Roggen- und Gerstenmalzmehl für eine köstliche knusprige und schmackhafte Kruste.

Enthält Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen, Hafer- und Gerstenflocken sowie getrockneten Sauerteig aus natürlicher Fermentation.

Es handelt sich um eine „Clean Label“-Mischung, ideal für die Zubereitung von rustikalen und dunkel gefärbten Backwaren.

### **Beschreibung**

Backmittel für die Herstellung von Brot mit Leinsamen, Sonnenblumen- und Sesamsamen, Hafer- und Gerstenflocken.

### **Denomination**

Halbfertigprodukt für Brot mit Leinsamen, Sonnenblumen- und Sesamkörnern, Hafer- und Gerstenflocken.

### **Directions for use**

RUSTIKALES LANDBROT\_\_\_\_\_ 10 kg

Wasser\_\_\_\_\_ 5 kg

Hefe\_\_\_\_\_ 300 g

Teigtemperatur: 26-27 °C

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spirale)

Ruhezeit: 15-20 Minuten bei 26-27°C

Teigteilung: Teigstücke von 70 bis 500 g

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

Backen:

20 Minuten bei 220-230 °C für Stücke von 70 g

50 Minuten bei 220-230 °C für Stücke von 500 g

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

Ein besseres Ergebnis wird erzielt, wenn das Backgut vor Erreichen der maximalen Gärung in den Ofen geschoben wird.

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



**Extraordinary  
made simple.**