

# 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



Bread

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080003

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals

Cross-contaminations



Soybeans



Milk



Mustard



Sesame

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Advantages

- Alto contenuto di fibre e nutrienti
- Impasti più lavorabili e digeribili

### Claims

- Solo con farine italiane poco raffinate
- Con pasta acida
- Con semi e germe di grano

### Details

Mix completo a base di farine poco raffinate di origine esclusivamente italiana per la realizzazione di pane buono e fragrante, fatto come una volta.

Il germe di grano, fonte privilegiata di fibre, rende gli impasti ricchi di gusto e a maggiore contenuto di nutrienti. Contiene farina integrale Tumminia macinata a pietra, uno dei più antichi grani della tradizione agricola siciliana. Le note profumate di piante aromatiche e la presenza di pasta acida essiccata da fermentazione naturale, conferiscono ai prodotti finali il gusto caratteristico e autentico della tradizione.

### Description

preparato per la produzione di pane con farina di grano tenero tipo 2 e farina integrale di grano duro Tumminia. I cereali impiegati per la produzione delle farine presenti nel prodotto sono coltivati in Italia

### Denomination

semilavorato per la produzione di pane con farina di tipo 2.

### Directions for use

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

Acqua \_\_\_\_\_ kg 3,250

Lievito \_\_\_\_\_ g 150

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (impastatrici a spirale)

Puntatura 20-30 minuti a 22-24°C

Riposo 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione 45-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500

IMPASTO iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA mettere la pasta in un mastello leggermente unto con olio di oliva o spolverato con farina coprirlo e lasciar puntare per 20-30 minuti a temperatura ambiente (22-24°C)

SPEZZATURA spezzare della dimensione desiderata

PREFORMA arrotolare realizzando la preforma

RIPOSO lasciare riposare per 10 minuti

FORMATURA formare come desiderate filoncini baguette palline ecc



Extraordinary  
made simple.