

GRAN RÚSTICO

PANADERÍA

GRAN RÚSTICO

Mezcla completa a base de **harinas ligeramente refinadas**, enriquecida con copos de espelta y avena, semillas de sésamo y girasol.

Se trata de una mezcla con etiqueta limpia, ideal para elaborar deliciosos productos de panadería, ricos en sabor y nutrientes.

Con harinas ligeramente refinadas

Con copos de espelta y avena, semillas de sésamo y girasol.

Con masa madre procedente de secado natural

Etiqueta limpia



MODALITÀ D'USO



Focaccia



Grissini



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980433

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Semi

Cross-contaminations



La



Leche



Senape

INFO

Claims

Harinas poco refinadas

Con semillas y copos típicos de la tradición campesina italiana

Con masa madre deshidratada de fermentación natural

Clean label

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

¡Nueva receta!

Mezcla completa a base de harinas poco refinadas, enriquecida con semillas de sésamo y girasol y copos de espelta y avena. Es una mezcla «clean label» (etiqueta limpia), ideal para la elaboración de panes y panificados rústicos y ricos en sabor. Elegir Gran Rustico permite elaborar panificados ricos en sabores típicos de la tradición campesina italiana, que combinan bien con las necesidades de los clientes atentos a seguir una dieta equilibrada y rica en nutrientes.

Descripción

preparado para la producción de pan con semillas de girasol y sésamo, copos de espelta y avena.

Denomination

semielaborado para pan con semillas de girasol y sésamo, copos de espelta y avena.

Directions for use

GRAN RUSTICO_____ 10 kg

agua_____ 5 kg

levadura_____ 300 g

temperatura de la masa: 26-27 °C

tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad (espiral)

punteado: 15-20 minutos a 22-24 °C

división: piezas de 70 a 500 g

fermentación: 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad rel. 70-80 %

cocción:

20 minutos a 220-230 °C para tamaños de 70 g

50 minutos a 220-230 °C para tamaños de 500 g

Los tiempos de punteado y de fermentación pueden modificarse en función de las temperaturas encontradas en el momento de producción.

Se obtiene un mejor resultado horneando antes de alcanzar el máximo de fermentación.



Extraordinary
made simple.