

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 la producción.

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



Extraordinary
made simple.