

AJUSTE MULTIGRANO

PANADERÍA

AJUSTE MULTIGRANO

Mezcla para pan multigrano y semillas, ideal para una dieta equilibrada y saludable. Ligera y de fácil digestión, enriquece la alimentación diaria con nutrientes esenciales, en línea con las últimas tendencias del mercado. Fácil de usar, con resultados garantizados a lo largo del tiempo, sin perder la calidad del pan casero. Con un 50% de concentrado, permite personalizar la masa añadiendo harinas y otros ingredientes, para satisfacer incluso a los paladares más exigentes.



MODALITÀ D'USO



Pane



Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080103

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi



Lupino

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Con harina de centeno y cebada integrales además de mijo, semillas de calabaza, lino y girasol, rico en ácidos grasos poliinsaturados esenciales incluyendo omega 3, con masa madre deshidratada de fermentación natural

Detalles

Preparado para la elaboración de panes multicereales y multisemillas, que conjuga la necesidad de una alimentación equilibrada y orientada al bienestar. Ligero y digerible, enriquece la dieta con nutrientes y sustancias valiosas para el organismo, en línea con las últimas tendencias del mercado. Fácil de usar para obtener resultados garantizados en el tiempo sin renunciar a la peculiaridad de un pan artesanal. Concentrado al 50 %, permite personalizar la masa con la adición de harinas e ingredientes capaces de satisfacer los gustos de los paladares más exigentes.

Descripción

preparado concentrado al 50 % para panes multicereales y multisemillas.

Denomination

semielaborado para la producción de pan con cereales (centeno, cebada, trigo) y semillas (calabaza, girasol, lino y mijo).

Directions for use

MULTIGRAIN FIT_____ 5 kg

harina_____ 5 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

punteado: 15/20 minutos a 22-24 °C

formado: piezas de 70 a 500 g

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

cocción:

20/25 minutos a 220-230 °C (para tamaños de 70 g)

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

Los productos elaborados con la receta suministrada pueden presentar las palabras «fuente de fibra» y «fuente de proteínas» (Reg. UE 1924/2006)



Extraordinary
made simple.