

GRANCRACKER

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PANADERÍA

Mezcla especial elaborada con ingredientes naturales, ideal para preparar galletas saladas y schiacciatine (un típico pan plano crujiente italiano).



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080121

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



La



Leche



Frutos



Senape

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

preparado para galletas tipo crackers y «schiacciatine».

Denomination

semielaborado para productos para horno.

Directions for use

CRACKER

GRANCRACKER _____ 1000 g

agua a 20-24 °C _____ 300 g

aceite de oliva _____ 150 g

levadura de cerveza _____ 30 g

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad (batidora planetaria).

Temperatura de la masa: 26-27 °C

Fermentación: 15 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %

Cocción: 10 minutos a 220-230 °C.

PROCEDIMIENTO: amasar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 12-14 minutos. Se obtendrá una masa de alta consistencia.

Laminar la masa con una laminadora dando 8 pliegues de 3 y luego dejar reposar el «pastel» obtenido durante unos 10 minutos bien cubierto y a temperatura ambiente.

Laminar de nuevo dando 2 pliegues de 3, enharinando uniformemente la superficie de la masa antes de dar los pliegues.

Estirar al espesor de aproximadamente 1 mm y colocar sobre las bandejas previamente engrasadas.

Colocar en la cámara de fermentación durante 15 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %. Moldear los crackers del tamaño deseado utilizando un cortador de masa, humedecer la superficie y luego perforar con un hoyo y salar. Cocinar a 220-230 °C durante unos 10 minutos.

«SCHIACCIATINE»

GRANCRACKER _____ 1000 g

agua a 20-24 °C _____ 400 g

aceite de oliva _____ 80 g

levadura de cerveza _____ 50 g

romero seco _____ 10 g

Tiempo de amasado: 10 minutos (batidora planetaria)

Temperatura de la masa: 26-27 °C.

Punteado: 15 minutos a 24-26 °C.

Fermentación: 30 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %.

Cocción: 10 minutos a 220-230 °C.

PROCEDIMIENTO: amasar todos los ingredientes en la batidora planetaria durante 10 minutos hasta obtener una masa lisa. Dejar reposar la masa durante 15 minutos a 24-26 °C y, a continuación, estirar hasta un espesor de aproximadamente 1 mm y colocar sobre bandejas engrasadas previamente. Fermentar durante 30 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %.

Moldear las «schiacciatine» del tamaño deseado utilizando un cortador de masa, pintarlas con aceite, perforarlas con un hoyo y, a continuación, salar. Cocinar a 220-230 °C durante unos 10 minutos.



Extraordinary
made simple.