

# GRAN ZUCCA

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla de harina para pan para preparar un pan blanco de calabaza increíblemente suave y delicioso, enriquecido con crujientes y sabrosas semillas de calabaza. También es ideal para elaborar focaccia y aperitivos salados originales.



## 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 01070076

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

## INFO

### Descripción

preparado en polvo para la producción de pan de calabaza y semillas de calabaza.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Denomination

semielaborado para pan de calabaza y semillas de calabaza.

## Directions for use

GRAN ZUCCA\_\_\_\_\_ 10 kg

agua\_\_\_\_\_ 4,5-5 kg

levadura\_\_\_\_\_ 0,4 kg

número base 70

tiempo de amasado: 15 minutos aproximadamente (amasadoras en espiral)

temperatura de la masa: 26-27 °C

punteado: 10-15 minutos a 22-24 °C

formado: piezas de 70 a 400 g

fermentación: 40-50 minutos a 28-30 °C

con humedad relativa del 70-80 %

cocción: 20 minutos a 210-220 °C para tamaños de 70 g

40 minutos a 210-220 °C para tamaños de 400 g

NÚMERO BASE: el número base 70 facilita la determinación de la temperatura que debe tener el agua para obtener unos 26-27 °C en la masa final.

EJEMPLO: con una temperatura ambiente de 22 °C y con la harina a 20 °C se restan del número base 70 tanto 22 como 20, obteniendo 28 que representa la temperatura que deberá tener el agua de amasado.

AMASADO: el tiempo de amasado de 15 minutos se refiere a amasadoras de tipo en espiral; las con brazos de inmersión requieren tiempos mayores; en cualquier caso, prolongar el amasado hasta obtener una pasta lisa y elástica.

PUNTEADO: dejar reposar la masa durante 10-15 minutos a 22-24 °C y luego dividirla en los tamaños deseados.

FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 % durante 40-50 minutos.

COCCIÓN: 20 minutos a 210-220 °C para tamaños de 70 g y 40 minutos a 210-220 °C para tamaños de 400 g.

Se sugiere abrir la válvula cuando la cocción esté casi terminada para permitir que el pan se seque bien.

ADVERTENCIA: los tiempos de amasado, reposo, fermentación y cocción sugeridos pueden modificarse a juicio del operador para adaptarlos a las necesidades particulares de procesamiento.

El pan obtenido con GRAN ZUCCA según la receta indicada debe ponerse a la venta con las palabras: «Pan de tipo 00 con calabaza y semillas de calabaza. Ingredientes: harina de TRIGO BLANDO de tipo 00, calabaza (16 %), semillas de calabaza descascarilladas (16 %), agua, levadura, gluten de TRIGO, sal, masa madre deshidratada de TRIGO de fermentación natural».



Extraordinary  
made simple.