

GRANSEGALE

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla completa para pan de centeno elaborada con ingredientes naturales. Muy fácil de usar: solo tendrás que añadir levadura y agua para crear un pan de centeno clásico, auténtico y duradero, de color intenso, sabor robusto y textura increíblemente suave. Con copos de centeno macerado para una textura y sabor más intensos. Con masa madre procedente de secado natural. Etiqueta limpia



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 01080091

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi



Lupino

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Advantages

Mix completo

Claims

Con fiocchi di segale maltati

Con pasta acida essiccata

Etichetta pulita

Detalles

Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farina di segale per la realizzazione di pane e panificati dal colore scuro.

È un mix "*clean label*" (etichetta pulita) e contiene pasta acida essiccata da fermentazione naturale e fiocchi di segale maltati per un gusto e una consistenza più ricchi.

Descripción

preparato per pane di segale.

Denomination

semilavorato per pane di segale

Directions for use

GRANSEGALE _____ 10 kg

lievito _____ 300 g

acqua _____ 6-6.5 kg

tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

temperatura della pasta 26-27°C

puntatura: 20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 200 g circa

lievitazione: 50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

cottura: 40-50 minuti a 220°C

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene informando non al massimo della lievitazione.



**Extraordinary
made simple.**