

# INTEGRAL

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla completa para pan integral con centeno y germen de trigo, perfecta para preparar pan integral y focaccia. El germen de trigo enriquece el pan con importantes vitaminas.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080400

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

## INFO

### Descripción

preparado completo en polvo para la producción de pan y focaccias integrales de centeno con germen de trigo.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

semielaborado para la producción de pan y focaccias integrales de centeno con germen de trigo.

### Directions for use

#### PAN

INTEGRAL\_\_\_\_\_ 10 kg

agua\_\_\_\_\_ 6-6,5 kg

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

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

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 masa 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.

#### FOCACCIA

INTEGRAL\_\_\_\_\_ 10 kg

agua\_\_\_\_\_ 6-6,5 kg

aceite de oliva\_\_\_\_\_ 0,5 kg

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

Amasar todos los ingredientes durante unos 10 minutos y, en cualquier caso, hasta obtener una masa suave. Dejar puntear los tamaños de masa ya pesados (1-1,2 kg para bandejas de 40x60 cm) directamente sobre las bandejas ya engrasadas, durante 15-20 minutos a 24 °C.

Aplastar la masa uniformemente sobre la bandeja y poner a fermentar en la estufa a 30 °C con humedad relativa de aproximadamente el 80 %. Antes de hornear, aplastar de nuevo con los dedos, espolvorear abundantemente con aceite de oliva, salar y decorar al gusto con romero. Cocinar a 230 °C durante 25-30 minutos.

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 INTEGRAL según la receta indicada debe ponerse a la venta con las palabras: «Pan de tipo integral con centeno integral y germen de trigo. Ingredientes: harina de TRIGO BLANDO integral, agua, harina de CENTENO integral (12 %), germen de trigo (4,8 %), levadura, sal, masa madre de TRIGO deshidratada de fermentación natural».

La focaccia obtenida con INTEGRAL según la receta indicada puede ponerse a la venta con las palabras: «Focaccia integral de centeno con germen de trigo. Ingredientes: harina de TRIGO BLANDO integral, agua, aceite de oliva, harina de CENTENO integral (10 %), harina de TRIGO (4 %), levadura, sal, masa madre de TRIGO deshidratada de fermentación natural, romero».



Extraordinary  
made simple.