

IRCA PUMPERNICKEL

50%

PANADERÍA OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla para pan concentrada al 50%, fácil y rápida de usar, ideal para preparar pan de cereales de color oscuro intenso y textura equilibrada. El resultado final se caracteriza por un ligero toque ácido que combina a la perfección con el aroma de las especias y la harina integral de centeno.



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080420

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

SO₂

Anidride

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

preparado concentrado al 50 % para pan de cereales.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

semielaborado para la producción de pan de cereales.

Directions for use

IRCA PUMPERNIKEL 50%_____ 5000 g

harina_____ 5000 g

agua_____ 5500 g

levadura_____ 250 g

tiempo de amasado: 2-3 minutos a baja velocidad

6-8 minutos a alta velocidad

temperatura de la masa: 78-80 °F

punteado: 10/15 minutos

formado: piezas de 18-20 oz para un pan de 1 lb

fermentación: 35/40 minutos

cocción: 40/45 minutos a 400 °F con vapor



Extraordinary
made simple.