

# PAN DEL BORGO

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla completa para pan con cereales (harina de trigo duro, avena, cebada, germen de trigo) y leche. Elaborada con ingredientes típicos de la tradición mediterránea, esta mezcla especial te permitirá preparar un pan increíblemente ligero y sabroso, con un sabor irresistible, una corteza crujiente y una textura suave y duradera.



## 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 01070465

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Leche

Cross-contaminations



La



Senape



Semi

## INFO

### Descripción

preparado completo para la producción de pan de sémola de trigo duro, avena, cebada, germen de trigo y leche.

### Denomination

semielaborado para la producción de pan de cereales (trigo duro, avena, cebada, germen de trigo) y leche.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Directions for use**

PAN DEL BORGO 10 kg

Agua 5,5-5,7 kg

Levadura 300 g

Aceite de oliva 400 g

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.<sup>a</sup> velocidad

8 minutos en 2.<sup>a</sup> velocidad

Temperatura de la masa: 26-27 °C

Punteado: 10-15 minutos a 22-24 °C

División: piezas de 80 g a 100 g

Formado: enrollar formando barras

2.<sup>o</sup> punteado: 10 minutos

Moldeado: al gusto con moldes decorativos

Fermentación: 50-60 minutos a 28-30 °C

con humedad relativa del 70-80 %

Cocción: 20 minutos a 220-230 °C

AMASADO: el tiempo de amasado de 12 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.

FORMADO: enrollar formando barras.

2.<sup>o</sup> PUNTEADO: dejar reposar 10 minutos las barras antes de imprimirlas con moldes decorativos.

FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 % durante 50-60 minutos. Si desea un producto más rústico, colocarlo a fermentar en tablas abundantemente enharinadas.

COCCIÓN: 20 minutos a 220-230 °C. 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 PAN DEL BORGO según la receta indicada debe ponerse a la venta con las palabras: «PAN DE CEREALES (SÉMOLA REMOLTURADA DE TRIGO DURO, AVENA, CEBADA, GERMEN DE TRIGO) Y LECHE». Ingredientes: harina de TRIGO BLANDO de tipo 0, sémola remolturnada de TRIGO DURO (22 %), LECHE (12,5 %), aceite de oliva, levadura, harina de AVENA (2,5 %), harina de CEBADA (2 %), sal, germen de TRIGO (0,5 %).



**Extraordinary  
made simple.**