

PAN DI FARRO

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla para pan elaborada con harina y sémola de espelta, enriquecida con masa madre natural. Perfecta para preparar un pan de espelta apetitoso y de excelente calidad. La masa madre le confiere al producto final el aroma característico del pan de larga fermentación, que combina a la perfección con el auténtico sabor de la espelta.



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 01080406

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

preparado completo para la producción de pan de espelta.



Extraordinary
made simple.

Denomination

semielaborado para la producción de pan de espelta.

Directions for use

PAN DI FARRO 10 kg

Agua 5,5 - 6,0 kg

Levadura 300 g

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.^a velocidad

8-10 minutos en 2.^a velocidad

TEMPERATURA DE LA MASA: 26-27 °C

PUNTEADO: 15-20 minutos a 22-24 °C

FORMADO: piezas de 70 g a 400 g

FERMENTACIÓN: 50-60 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 12-14 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 20 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 50-60 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.

ADVERTENCIAS: los tiempos de punteado y de fermentación pueden modificarse en función de las temperaturas encontradas en el momento de la producción.

El pan obtenido con PAN DI FARRO según la receta indicada debe ponerse a la venta con las palabras: «Pan de tipo 0 de espelta» seguidas de la lista de ingredientes: harina de TRIGO BLANDO de tipo 0, ESPELTA integral (19,5 %), agua, levadura, masa madre de TRIGO BLANDO, sal.



**Extraordinary
made simple.**