

LE SPIGHE

PANADERÍA

LE SPIGHE

Mezcla para pan apta para el método de elaboración de pan de masa directa, diseñada para hacer un pan sabroso y delicioso a partir de granos integrales ancestrales de la familia del trigo, como el trigo sarraceno y la espelta, enriquecido con sésamo, harina de trigo duro y masa madre en polvo.



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 01080448

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Semi

Cross-contaminations



La



Leche



Senape

INFO

Descripción

preparado completo para la producción de pan de cereales integrales (trigo sarraceno, espelta y trigo).

Denomination

semielaborado para la producción de pan de trigo sarraceno, espelta y trigo integrales.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

LE SPIGHE 10 kg

Agua 5,5 - 5,8 kg

Levadura 300 g

Es posible, si se desea, añadir 400 g de aceite de oliva para obtener un pan más sabroso.

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad (amasadoras en espiral)

Temperatura de la masa: 26-27 °C

Punteado: 5-10 minutos a 22-24 °C

División: piezas de 80-100 g

Formado: enrollar formando barras

2.º punteado: 10 minutos

Moldeado: con moldes especiales

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

con humedad relativa del 70-80 %

Cocción: 18-20 minutos a 220-230 °C

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 5-10 minutos a 22-24 °C y luego dividirla en los tamaños deseados.

FORMADO: enrollar formando barras.

2.º PUNTEADO: dejar reposar 10 minutos las barras antes de imprimirlas con los moldes decorativos correspondientes.

FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 % durante 50-60 minutos sobre tablas abundantemente enharinadas.

COCCIÓN: 18-20 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.



**Extraordinary
made simple.**