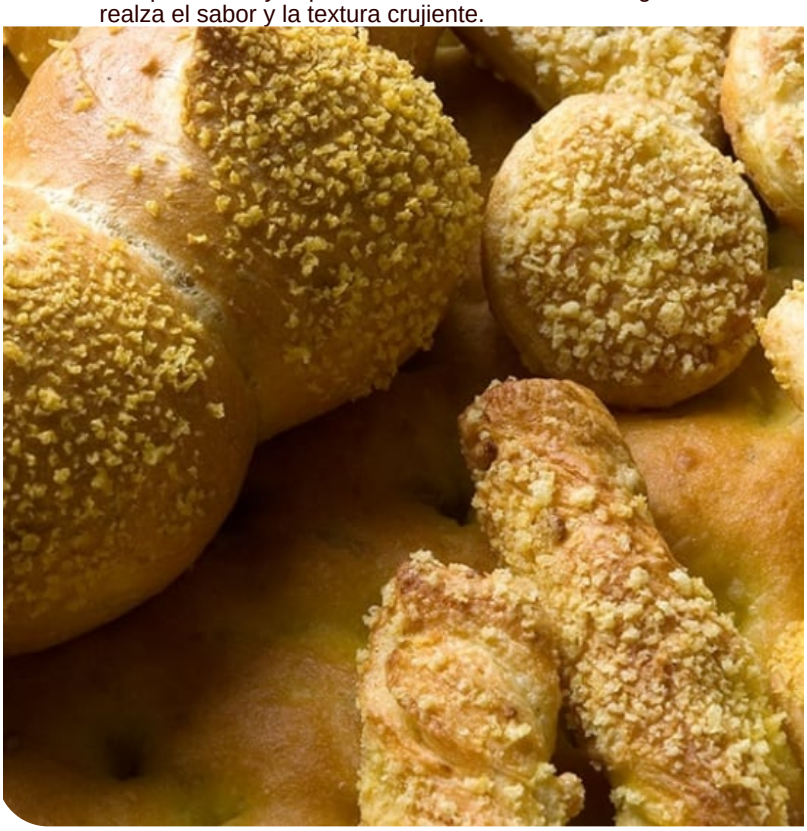
VITAMAIS EASY

PANADERÍA VITAMAIS

Excelente mezcla para preparar deliciosos panes, focaccia, palitos de pan y snacks elaborados con maíz inflado, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra. Su composición especial le confiere al producto final un sabor y aroma excepcionales, y la presencia de aceite de oliva virgen extra realza el sabor y la textura crujiente.



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 01080451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereales

Cross-contaminations

La

Leche

Senape

Semi

INFO

Descripción
preparado completo para la producción de pan de maíz, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra. Con VITAMAIS EASY también se pueden hacer focaccias, palitos de pan y sabrosos snacks.

Denomination
semielaborado para la producción de pan de maíz, semillas de girasol y aceite de oliva virgen extra.

Directions for use
PAN
VITAMAIS EASY 10 kg
Agua 4,5-5 kg
Levadura 300 g
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: 10-15 minutos a 22-24 °C
División: piezas de 60 g a 300 g
Formado: enrollar al gusto
Fermentación: 50-60 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %
Cocción: 20 minutos a 220-230 °C; 30 minutos para piezas de 300 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 10-15 minutos a 22-24 °C y luego dividirla en los tamaños deseados.
FORMADO: enrollar formando barras, hogazas, etc., y decorar con MAIS DECO'
FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 28-30 °C
con humedad relativa del 70-80 % durante 50-60 minutos.
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.