

NÚCLEO DE CIABATTA

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla concentrada para pan, especialmente diseñada para elaborar el clásico pan ciabatta italiano, con su corteza crujiente y rústica y su sabor único, en perfecta consonancia con la tradición.



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 01080096

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Descripción

preparado concentrado para la producción del pan típico italiano denominado «ciabatta».

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

semielaborado para la producción de pan.

Directions for use

harina de tipo 0_____ 10 kg

CIABATTA NUCLEO_____ 1 kg

agua_____ 7-7,5 kg

levadura_____ 150 g

Temperatura de la masa 24 °C

Tiempo de amasado: 4 minutos a velocidad lenta

10-12 minutos a velocidad rápida

Reposo de la masa en un recipiente de plástico

engrasado con aceite de oliva: 50-60 minutos

División sobre mesa enharinada: piezas de 300-400 g

Fermentación: 45-60 minutos

Voltear las formas de masa, estirarlas ligeramente

y aplastarlas con las yemas de los dedos

Cocción: 28-30 minutos con vapor a 220-230 °C

Se puede encontrar información más detallada sobre los modos de empleo en cada envase y en el folleto informativo.



Extraordinary
made simple.