L'AUTENTICO

PANADERÍA OTRAS MEZCLAS PARA PAN

Mezcla completa a base de harinas poco refinadas de origen exclusivamente italiano para la elaboración de un pan rico y fragante, de elaboración tradicional.

El germen de trigo, fuente privilegiada de fibra, hace que las masas sean ricas en sabor y con un mayor contenido de nutrientes.
Contiene harina integral Tumminia molida a piedra, uno de los granos más antiguos de la tradición agrícola siciliana.
Las notas perfumadas de plantas aromáticas y la presencia de masa madre deshidratada de fermentación natural confieren a los productos finales el sabor característico y auténtico de la tradición.
- Solo con harinas italianas sin refinar.
- Con pasta agria.
- Con semillas y germen de trigo.
- Alto contenido en fibra y nutrientes.
- Mezclas más fáciles de trabajar y digerir



MODALITÀ D'USO

Pane

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01080003

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Semi

INFO

Advantages
- Alto contenido de fibra y nutrientes
- Masas más fáciles de trabajar y digerir

Claims
- Solo con harinas italianas poco refinadas
- Con masa madre
- Con semillas y germen de trigo

Detalles
Mezcla completa a base de harinas poco refinadas de origen exclusivamente italiano para la elaboración de un pan rico y fragante, de elaboración tradicional.

El germen de trigo, fuente privilegiada de fibra, hace que las masas sean ricas en sabor y con un mayor contenido de nutrientes.
Contiene harina integral Tumminia molida a piedra, uno de los granos más antiguos de la tradición agrícola siciliana.
Las notas perfumadas de plantas aromáticas y la presencia de masa madre deshidratada de fermentación natural confieren a los productos finales el sabor característico y auténtico de la tradición.

Descripción
preparado para la producción de pan con harina de trigo blando de tipo 2 y harina integral de trigo duro Tumminia. Los cereales utilizados para la producción de las harinas presentes en el producto se cultivan en Italia

Denomination
semielaborado para la producción de pan con harina de tipo 2.

Directions for use
L'Autentico_____ 5 kg
Agua_____ 3,250 kg
Levadura_____ 150 g
Tiempos y temperaturas
Temperatura de la masa 26-27 °C
Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad
8-10 minutos en 2.ª velocidad (amasadoras en espiral)
Punteado: 20-30 minutos a 22-24 °C
Reposo: 10 minutos a 22-24 °C
Fermentación: 45-50 minutos a 28-30 °C con humedad relativa del 70-80 %
Cocción: 20 minutos a 220-230 °C para tamaños de 70 g, 40 minutos a 220-230 °C para tamaños de 500 g
AMASADO: empezar a amasar con 3 kg de agua (60 % en comparación con la harina) durante 4 minutos en 1.ª velocidad y 7-8 minutos en 2.ª velocidad, luego añadir el agua restante al ras y continuar amasando durante otros 2-3 minutos. Los tiempos se refieren a amasadoras de tipo en espiral, pero se recomienda prolongar el amasado hasta obtener una masa lisa y elástica.
PUNTEADO: colocar la masa en un recipiente ligeramente engrasado con aceite de oliva o espolvoreado con harina, cubrirlo y dejarlo puntear durante 20-30 minutos a temperatura ambiente (22-24 °C)
DIVISIÓN: dividir la masa del tamaño deseado
PREFORMA: enrollar realizando la preforma
REPOSO: dejar reposar durante 10 minutos
FORMADO: dar la forma deseada, como barras, baguettes, bolas, etc.