

# PANRUSTICO

PANADERÍA

PANADERÍA - HARINA

Mezcla completa para panadería a base de harina de centeno y cebada malteada, para una corteza crujiente y sabrosa.

Contiene semillas de girasol, sésamo y lino, copos de espelta y avena, y masa madre obtenida mediante secado natural.

Una mezcla con etiqueta limpia, ideal para elaborar productos horneados de color marrón.

Etiqueta limpia

Con masa madre procedente de secado natural

Con semillas de sésamo, girasol y lino.

Con copos de espelta y avena

Harina de centeno y cebada malteada para una corteza más crujiente y sabrosa.



## MODALITÀ D'USO



Pane



Pane per hamburger

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980222

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Semi

Cross-contaminations



La



Leche



Senape



Lupino

## INFO

### Advantages

Ideal para panificados rústicos y de color oscuro

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Mezcla completa

### Claims

Clean label

Con masa madre/levadura natural

Contiene semillas de girasol, sésamo y lino y copos de avena y cebada

Con harina de cebada malteada, para una corteza más crujiente y sabrosa

### Detalles

Mezcla lista de harinas de centeno y cebada malteada para una deliciosa corteza crujiente y sabrosa.

Contiene semillas de girasol, sésamo y lino, copos de avena y cebada y masa madre deshidratada de fermentación natural.

Es una mezcla «clean label» (etiqueta limpia), ideal para la preparación de panificados rústicos y de color oscuro.

### Descripción

preparado para la producción de pan con semillas de lino, girasol y sésamo, copos de avena y cebada.

### Denomination

semielaborado para pan con semillas de lino, girasol y sésamo, copos de avena y cebada.

### Directions for use

PANRUSTICO\_\_\_\_\_ 10 kg

agua\_\_\_\_\_ 5 kg

levadura\_\_\_\_\_ 300 g

temperatura de la masa: 26-27 °C

tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

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

punteado: 15-20 minutos a 26-27 °C

división: piezas de 70 a 500 g

fermentación: 45-50 minutos a 28-30 °C con humedad rel. 70-80 %

cocción:

20 minutos a 220-230 °C para tamaños de 70 g

50 minutos a 220-230 °C para tamaños de 500 g

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

Se obtiene un mejor resultado horneando antes de alcanzar el máximo de fermentación.

Se proporciona información más detallada en el envase y en el folleto informativo.



Extraordinary  
made simple.