

# CURCUBREAD

BOULANGERIE CURCUBREAD

Préparation en poudre pour réaliser un délicieux pain au curcuma, au goût et à la couleur jaune typiques. À base de farine de sarrasin et de levain naturel. Riche en graines sélectionnées et en phase avec les dernières tendances du marché. Curcubread est le mélange idéal pour répondre aux besoins d'une alimentation équilibrée et axée sur le bien-être.



## MODALITÀ D'USO



Pane

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070937

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Graines

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde

## INFO

### Claims

Avec de la semoule de blé Khorasan et de la farine de sarrasin, Riche en graines de lin, de sésame et de tournesol, Contient du levain séché issu de la fermentation naturelle.

### Détails

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Mélange pour faire du pain au curcuma à la couleur jaune typique et au goût caractéristique. À base de farine de sarrasin et de levain sec naturellement fermenté, riche en graines sélectionnées et répondant aux dernières tendances du marché, Curcubread est le mélange idéal pour répondre aux besoins des personnes suivant un régime bien-être.

### **Description**

Préparation multi-graines pour la fabrication de pain avec semoule de blé Khorasan remoulue, semoule de blé dur remoulue et curcuma.

### **Denomination**

produit semi-fini pour la production de pain multi-graines au blé Khorasan, blé dur et curcuma.

### **Directions for use**

RECETTE DE BASE

CURCUBREAD 10 kg

EAU 5,5-5,8 kg

LEVURE 300 g

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2 (malaxeur à spirale)

- 1ère levée : 15 minutes à température ambiante (22-24°C)

- Séparer et former les pièces souhaitées en les roulant légèrement

- 2ème levée : 10 minutes environ

- former définitivement.

- faire lever à 28-30°C, avec 80% d'humidité relative, pendant environ 50-60 minutes.

- Cuire à 200-210°C pendant des temps variables en fonction de la taille (20 min pour les pains de 70 g et 45 min environ pour les pains de 500 g). Ouvrir la soupape vers la fin de la cuisson pour obtenir une croûte de pain plus croustillante.

Les temps de pétrissage, de levée et de cuisson peuvent varier en fonction des différentes méthodes de traitement.



Extraordinary  
made simple.