

GRAN RUSTICO

BOULANGERIE

GRAN RUSTICO

Mélange complet à base **de farines légèrement raffinées**, enrichi en flocons d'épeautre et d'avoine, en graines de sésame et de tournesol

C'est un mélange à étiquetage clair, idéal pour confectionner de délicieux produits de boulangerie, riches en goût et en nutriments.

Avec des farines légèrement raffinées

Avec des flocons d'épeautre et d'avoine, des graines de sésame et de tournesol

Avec du levain issu du séchage naturel

Étiquette propre



MODALITÀ D'USO



Focaccia



Grissini



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980433

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Graines

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde

INFO

Claims

Farines peu raffinées

Avec graines et flocons typiques de la tradition paysanne italienne

Avec des pâtes acides séchées par fermentation naturelle

Étiquette propre

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Détails

Nouvelle recette !

Mélange complet à base de farines peu raffinées, enrichi de graines de sésame et de tournesol et de flocons d'épeautre et d'avoine. C'est un mélange « clean label », idéal pour la fabrication de pains et de produits de boulangerie rustiques et riches en goût. Choisir Gran Rustico permet de réaliser des produits de boulangerie riches en saveurs typiques de la tradition paysanne italienne. Il marie bien avec les besoins des clients soucieux de suivre un régime équilibré et riche en nutriments.

Description

préparation pour la production de pain avec des graines de tournesol et de sésame, des flocons d'épeautre et de l'avoine.

Denomination

Produit semi-fini pour pain aux graines de tournesol et sésame, flocons d'épeautre et avoine.

Directions for use

GRAN RUSTICO_____ 10 kg

eau_____ 5 kg

levure_____ 300 g

température de la pâte : 26-27°C

temps de pétrissage : 4 min en 1ère vitesse

8-10 min en 2ème vitesse (spirale)

pointage : 15-20 minutes à 22-24°C

Division : pièces de 70 à 500 g

Levage : 50-60 minutes à 28°-30°C avec une humidité relative de 70-80%

Cuisson :

20 minutes à 220-230°C pour des pièces de 70 g

50 minutes à 220-230°C pour des pièces de 500 g

Les temps de pointage et de levage peuvent être modifiés en fonction des températures rencontrées au moment de la production.

Un meilleur résultat est obtenu en cuisant avant d'atteindre le levage maximal.



Extraordinary
made simple.