

# GRAN RUSTICO NUCLEO

## 50%

BOULANGERIE GRAN RUSTICO

Préparation pour pain aux graines de tournesol, sésame, épeautre et flocons d'avoine. Plongez dans la tradition boulangère méditerranéenne et le charme d'antan, et savourez un pain fait maison au goût unique, tout en répondant aux besoins d'une alimentation saine. Laissez libre cours à votre créativité avec cette version concentrée à 50 % : personnalisez votre pâte en y ajoutant les farines de votre choix. Découvrez également la version concentrée à 30 % ou, pour une utilisation simple et rapide, la préparation complète.



### MODALITÀ D'USO



Focaccia



Grissini



Pane

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080082

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Graines

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde

### INFO

#### Claims

Con farina di grano integrale farro e avena, Contiene semi di sesamo e girasole, Ricco di fibre proteine vitamine e minerali

#### Détails

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Preparato per pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena. Valorizza la cultura della panificazione "mediterranea" riscoprendo il gusto e l'artigianalità del pane fatto come una volta, senza perdere di vista le esigenze dei consumatori attenti al benessere.

La variante concentrata al 50% libera la fantasia dell'artigiano nel caratterizzare l'impasto con l'aggiunta di farine a piacere. Scopri anche la variante concentrata al 30% o se preferisci il mix completo facile e veloce da utilizzare.

### **Description**

nucleo concentrato al 50% per la produzione di pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.

### **Denomination**

semilavorato per pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.

### **Directions for use**

GRAN RUSTICO NUCLEO 50%\_ kg 5

farina (1)\_\_\_\_\_ kg 5

acqua\_\_\_\_\_ kg 5.5

lievito\_\_\_\_\_ g 300

(1) con ottime caratteristiche di panificabilità.

numero di base 70

temperatura della pasta: 26-27°C

tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (spirale)

puntatura: 15-20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 70 a 500 g

lievitazione: 50-60 minuti a 28-30°C

con umidità rel. 70-80 %

cottura:

20 minuti a 220-230°C per pezzature da 70 g

50 minuti a 220-230°C per pezzature da 500 g

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

Il pane prodotto con GRAN RUSTICO NUCLEO 50% utilizzando la ricetta sopra indicata deve essere posto in vendita con la dicitura

"Pane di tipo integrale con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena", seguita dall'elenco degli ingredienti: "Farina di GRANO

TENERO integrale, acqua, semi di girasole (12%), fiocchi di FARRO (4%) ed AVENA (4%), semi di SESAMO (4%), lievito, sale".



**Extraordinary  
made simple.**