

GRANSEGALE

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation complète pour pain de seigle, élaborée à partir d'ingrédients naturels. Très facile à utiliser : il vous suffit d'ajouter de la levure et de l'eau pour obtenir un pain de seigle classique, authentique et de longue conservation, à la couleur intense, au goût prononcé et à la texture incroyablement moelleuse.

Avec des flocons de seigle makté pour une texture et un goût plus riches.

Avec du levain issu du séchage naturel

Étiquette propre



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080091

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



Extraordinary
made simple.

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines



Lupino

INFO

Advantages

Mix completo

Claims

Con fiocchi di segale maltati

Con pasta acida essiccata

Etichetta pulita

Détails

Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farina di segale per la realizzazione di pane e panificati dal colore scuro.

È un mix "*clean label*" (etichetta pulita) e contiene pasta acida essiccata da fermentazione naturale e fiocchi di segale maltati per un gusto e una consistenza più ricchi.

Description

preparato per pane di segale.

Denomination

semilavorato per pane di segale

Directions for use

GRANSEGALE _____ 10 kg

lievito _____ 300 g

acqua _____ 6-6.5 kg

tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

temperatura della pasta 26-27°C

puntatura: 20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 200 g circa

lievitazione: 50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

cottura: 40-50 minuti a 220°C

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene infornando non al massimo della lievitazione.



Extraordinary
made simple.