

# IRCA PUMPERNICKEL

## 50%

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation pour pain à 50 % de concentré, facile et rapide à utiliser, idéale pour réaliser un pain aux céréales d'une couleur foncée intense, au volume et au poids parfaitement équilibrés. Le produit final se distingue par une légère acidité qui s'accorde à merveille avec l'arôme des épices fines et de la farine de seigle complète.



### MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080420

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

**SO<sub>2</sub>**Anhydride

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

### INFO

#### Description

préparation concentrée à 50 % pour pain aux céréales.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Produit semi-fini pour la production de pain aux céréales.

**Directions for use**

IRCA PUMPERNIKEL 50%\_\_\_\_\_ 5000 g

farine\_\_\_\_\_ 5000 g

eau\_\_\_\_\_ 5500 g

levure\_\_\_\_\_ 250 g

temps de pétrissage : 2-3 minutes à basse vitesse

6-8 minutes à grande vitesse

température de la pâte : 26-27°C

pointage : 10/15 minutes

formage : pièces de 500-600 g pour un pain de 500 g

levage : 35-40 minutes

Cuisson : 40/45 minutes à 200°C avec vapeur



Extraordinary  
made simple.