

# PAN DEL BORGO

## BOULANGERIE

### AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation pour pain complet à base de céréales (farine de blé dur, avoine, orge, germe de blé) et de lait. Élaborée avec des ingrédients typiques de la tradition méditerranéenne, cette préparation spéciale vous permettra de réaliser un pain incroyablement léger et savoureux, caractérisé par une saveur irrésistible, une croûte friable et une texture moelleuse qui se conserve longtemps.



## 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 01070465

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Céréales



Lait

### Cross-contaminations



Soja



Moutarde



Graines

## INFO

### Description

préparation complète pour la production de pain à la semoule de blé dur, d'avoine, d'orge, de germe de blé et de lait.

### Denomination

semi-fini pour la production de pain aux céréales (blé dur, avoine, orge, germe de blé) et lait.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Directions for use

PAN DEL BORGO 10 kg

Eau 5,5 - 5,7 kg

Levure 300 g

Huile d'olive 400 g

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8 minutes à la vitesse 2

Température de la pâte : 26-27°C Temps de repos: 10-15 minutes à 22-24 °C

Division : pièces de 80 g à 100 g Formage :

rouler en boudin

2ème temps de repos : 10 minutes

Moulage : au plaisir avec des moules décoratifs

Levée : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 20 minutes à 220-230 °C

PÉTRISSAGE : Le temps de pétrissage de 12 minutes se réfère aux pétrins à spirale ; ceux avec bras plongeants nécessitent des temps plus longs ; continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

REPOS : Laisser reposer la pâte 10 à 15 minutes à 22-24 °C, puis la diviser en portions.

FORMAGE : rouler en formant des miches.

2ÈME REPOS : laisser reposer les miches 10 minutes avant de les tamponner avec des moules décoratifs.

LEVÉE : Placer la pâte dans une étuve à 28-30 °C avec une humidité relative de 70-80 % pendant 50 à 60 minutes. Si vous voulez un produit plus rustique, mettez-le plutôt à lever sur des planches abondamment farinées.

CUISSON : 20 minutes à 220-230°C. Nous recommandons d'ouvrir la soupape peu avant la fin de la cuisson afin de permettre au produit de bien sécher.

AVERTISSEMENT : Les temps de pétrissage, de repos, de levée et de cuisson suggérés peuvent être modifiés à la discrétion de l'opérateur pour les adapter aux besoins particuliers de traitement.

Le pain obtenu avec PAN DEL BORGO selon la recette indiquée doit être mis en vente avec la mention : « PAIN aux CÉRÉALES (SEMOULE raffinée DE BLÉ DUR, AVOINE, ORGE, GERME DE BLÉ) ET LAIT. ? Ingrédients : farine de BLÉ TENDRE de type T55, semoule raffinée de BLÉ DUR (22 %), LAIT (12,5 %), huile d'olive, levure, farine d'AVOINE (2,5 %), farine d'ORGE (2 %), sel, germe de BLÉ (0,5 %).



Extraordinary  
made simple.