

# PAN DI FARRO

## BOULANGERIE

### AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation pour pain à base de farine et de semoule d'épeautre, enrichie au levain naturel. Idéale pour confectionner un pain d'épeautre savoureux et d'une qualité exceptionnelle. Le levain confère au pain l'arôme typique d'une longue fermentation, qui se marie à merveille avec la saveur authentique de l'épeautre.



## 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 01080406

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Céréales

### Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

## INFO

### Description

préparation complète pour la production de pain à l'épeautre.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain à l'épeautre.

## Directions for use

PAN DI FARRO 10 kg

Eau 5,5 - 6,0 kg

Levure 300 g

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2

Température de la pâte : 26-27°C

pointage : 15-20 minutes à 22-24°C

Division : pièces de 70 à 400 g

Levée : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 20 minutes à 210-220°C pour les pièces de 70 g, 40 minutes à 210-220°C pour les pièces de 400 g

PÂTE : le temps de pétrissage de 12-14 minutes se réfère aux malaxeurs à spirale, ceux à bras plongeants nécessitent plus de temps ; continuer le pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique.

POINTAGE : Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes à 22-24 °C, puis la diviser en portions.

LEVÉE : Placer la pâte dans une étuve à 28-30 °C avec une humidité relative de 70-80 % pendant 50 à 60 minutes.

CUISSON : 20 minutes à 210-220 °C pour les pièces de 70 g et 40 minutes à 210-220 °C pour les pièces de 400 g. Il est recommandé d'ouvrir la soupape en fin de cuisson pour permettre au pain de bien sécher.

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

Le pain obtenu avec PAN DI FARRO selon la recette indiquée doit être mis en vente avec la mention « Pain T55 à l'épeautre » suivie de la liste des ingrédients : farine T55, ÉPEAUTRE complet (19,5%), eau, levure, levain de BLÉ TENDRE , sel.



Extraordinary  
made simple.