

PANE ARABO AVENA

BOULANGERIE

PANE ARABO

Préparation pour pain arabe enrichie en flocons d'avoine, rapide à utiliser et idéale pour réaliser une variante originale du pain plat traditionnel du Moyen-Orient, parfait pour la confection de délicieux sandwiches. Résultat garanti excellent.



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 01080078

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation pour le pain arabe à l'avoine.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Produit semi-fini pour la préparation de pain aux flocons d'avoine.

Directions for use

PANE ARABO ALL'AVENA_____ 10 kg

eau_____ 5 kg

huile d'olive_____ 400 g

levure_____ 300 g

température de la pâte : 26-27°C

temps de pétrissage : 4 minutes en 1ère vitesse

8-10 minutes en 2ème vitesse (malaxeur à spirale)

première repos : 30 minutes à 22-24°C

division : pièces de 100 g

deuxième pointage : 15 minutes à 22-24°C

façonnage : épaisseur 7-8 mm

levage : 15-20 minutes à 35°C environ avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 6 minutes environ à 280°C

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

Des informations plus détaillées figurent sur l'emballage et sur la brochure d'information.

Le pain obtenu avec PANE ARABO ALL'AVENA doit être mis en vente avec la mention : « Pain arabe aux flocons d'avoine à l'huile d'olive », suivi de la liste des ingrédients : « farine T45, eau, AVOINE (11 %), huile d'olive, levure, sel, farine de CÉRÉALES MALTÉES , alpha-amylase, agent de traitement de la farine acide ascorbique ».

N.B. : conformément au décret législatif n°109 du 27 janvier 1992, art. 7, les ingrédients alpha-amylase et acide ascorbique peuvent également ne pas être déclarés.



Extraordinary
made simple.