

L'AUTENTICO

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Mélange complet à base de farines non raffinées d'origine exclusivement italienne pour la réalisation d'un pain bon et parfumé, fait comme autrefois.

Le germe de blé, source privilégiée de fibres, confère aux pâtes un goût riche et une teneur plus élevée en fibres et en nutriments.

Elle contient de la farine de blé entier Tumminia moulue sur pierre, l'une des plus anciennes céréales de la tradition agricole sicilienne.

Les notes parfumées des plantes aromatiques et la présence de levain séché par fermentation naturelle confèrent aux produits finaux le goût typique et authentique de la tradition.

- Uniquement avec des farines italiennes non raffinées.
- Avec de la pâte aigre.
- Avec des graines et du germe de blé.
- Riche en fibres et en nutriments.
- Des mélanges plus faciles à travailler et à digérer



MODALITÀ D'USO



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080003

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Advantages

- Riche en fibres et en nutriments
- Pâte plus facile à travailler et plus digeste

Claims

- Uniquement avec des farines italiennes non raffinées
- Avec du levain
- Avec des graines et du germe de blé

Détails

Mélange complet à base de farines non raffinées d'origine exclusivement italienne pour réaliser un bon pain parfumé, fait comme autrefois.

Le germe de blé, source privilégiée de fibres, rend la pâte riche en saveur et plus riche en nutriments.

Contient de la farine complète Tumminia moulue sur pierre, l'une des plus anciennes céréales de la tradition agricole sicilienne.

Les notes parfumées des plantes aromatiques et la présence de levain séché fermenté naturellement confèrent aux produits finis le goût caractéristique et authentique de la tradition.

Description

préparation pour la production de pain avec de la farine de blé tendre de type 80 et de la farine complète de blé dur Tumminia. Les céréales utilisées pour la production des farines présentes dans le produit sont cultivées en Italie

Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain avec de la farine de type 80.

Directions for use

L'Autentico _____ 5 kg

Eau _____ 3,250 kg

Levure _____ 150 kg

Temps et températures

Température de la pâte 26-27°C

Temps de pétrissage : 4 minutes en 1ère vitesse

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

Pointage 20-30 minutes à 22-24°C

Repos 10 minutes à 22-24°C

Levage 45-50 minutes à 28-30°C avec humidité relative de 70-80%

Cuisson 20 minutes à 220-230°C pour les pièces de 70 g, 40 minutes à 220-230°C pour les pièces de 500 g

PÂTE : commencer à pétrir avec 3 kg d'eau (60 % par rapport à la farine) pendant 4 minutes en 1ère vitesse et 7-8 minutes en 2ème vitesse, puis ajouter le reste de l'eau petit à petit en continuant à pétrir pendant 2 à 3 minutes. Les temps se réfèrent à des malaxeurs de type à spirale, continuer le pétrissage jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

POINTAGE : Placer la pâte dans un bac légèrement huilé ou fariné, couvrir et laisser lever 20 à 30 minutes à température ambiante (22 à 24 °C).

DIVISION : Diviser la pâte à la taille souhaitée.

PRÉFORMAGE : Rouler la pâte en lui donnant une première forme.

REPOS : Laisser reposer 10 minutes.

FAÇONNAGE : Façonner en pains, baguettes, boules, etc., selon vos envies.



Extraordinary
made simple.