

PANRUSTICO

BOULANGERIE

BOULANGERIE - FARINE

Préparation complète pour la boulangerie à base de farine de seigle et d'orge maltée, pour une croûte croustillante et savoureuse.

Il contient des graines de tournesol, de sésame et de lin, des flocons d'épeautre et d'avoine, ainsi que du levain issu d'un séchage naturel.

Un mélange à étiquetage clair, idéal pour la fabrication de produits de boulangerie bruns.

Étiquette propre

Avec du levain issu du séchage naturel

Avec des graines de sésame, de tournesol et de lin

Avec des flocons d'épeautre et d'avoine

Farine de seigle et orge maltée pour une croûte plus croustillante et savoureuse



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane per hamburger

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Graines

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Lupino

INFO

Advantages

Idéal pour les pains rustiques et de couleur foncée

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Mix complet

Claims

Étiquette propre

Avec levain / levure naturelle

Contient des graines de tournesol, de sésame et de lin et des flocons d'avoine et d'orge

Avec de la farine d'orge maltée, pour une croûte plus croustillante et plus savoureuse

Détails

Mélange prêt de farine de seigle et d'orge malté pour une délicieuse croûte croquante et savoureuse.

Contient des graines de tournesol, de sésame et de lin, des flocons d'avoine et d'orge et du levain séché issu de fermentation naturelle.

C'est un mélange « clean label », idéal pour la préparation de pains rustiques et de couleur foncée.

Description

préparation pour la production de pain aux graines de lin, de tournesol et de sésame et aux flocons d'épeautre et d'avoine.

Denomination

Produit semi-fini pour pain aux graines de lin, de tournesol et de sésame et aux flocons d'épeautre et d'avoine.

Directions for use

PANRUSTICO_____ 10 kg

eau_____ 5 kg

levure_____ 300 g

température de la pâte : 26-27°C

temps de pétrissage : 4 minutes en 1ère vitesse

8-10 minutes en 2ème vitesse

pointage : 15-20 minutes à 26-27°C

Division : pièces de 70 à 500 g

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

Cuisson :

20 minutes à 220-230°C pour des pièces de 70 g

50 minutes à 220-230°C pour des pièces de 500 g

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

Un meilleur résultat est obtenu en cuisant avant d'atteindre le levage maximal.

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



**Extraordinary
made simple.**