

CURCUBREAD

PANIFICAZIONE CURCUBREAD

Preparato per realizzare pane alla curcuma dal tipico colore giallo e dal gusto caratterizzante. Con farina di grano saraceno e pasta acida essiccata da fermentazione naturale, ricco di semi selezionati e in linea con i più moderni trend di mercato, Curcubread è un mix ideale per rispondere alle esigenze di chi sceglie una dieta orientata al benessere.



MODALITÀ D'USO



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070937

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Semi

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape

INFO

Claims

Con semola di grano Khorasan e farina di grano saraceno, Ricco in semi di lino sesamo e girasole, Contiene pasta acida essicata da fermentazione naturale.

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Preparato per realizzare pane alla curcuma dal tipico colore giallo e dal gusto caratterizzante. Con farina di grano saraceno e pasta acida essiccata da fermentazione naturale, ricco di semi selezionati e in linea con i più moderni trend di mercato, Curcubread è un mix ideale per rispondere alle esigenze di chi sceglie una dieta orientata al benessere.

Descrizione

preparato multisemi per la produzione di pane con semola rimacinata di grano Khorasan, semola rimacinata di grano duro e curcuma.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane multisemi al grano Khorasan, grano duro e curcuma.

Modalità d'uso

RICETTA BASE

CURCUBREAD Kg 10

ACQUA Kg 5,5-5,8

LIEVITO g 300

Tempo d'impasto :4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (impastatrice a spirale)

-I^ Puntatura: 15m? a temperatura ambiente (22-24°C)

-Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate

-II^ puntatura: 10 minuti circa

-formare definitivamente.

-far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.

-Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70 g. e 45 min. circa per pani da 500gr.) Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.



Extraordinary
made simple.