

GRAN RUSTICO

PANIFICAZIONE

GRAN RUSTICO

Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farine poco raffinate, arricchita di semi di sesamo e girasole e di fiocchi di farro e avena.

È un mix "clean label" (etichetta pulita), ideale per la realizzazione di pane e panificati rustici e ricchi di gusto.

Scegliere Gran Rustico consente di realizzare panificati ricchi di sapori tipici della tradizione contadina italiana, che ben si coniugano con le esigenze dei clienti attenti a seguire una dieta equilibrata e ricca di nutrienti.

Farine poco raffinate

Con semi e fiocchi tipici della tradizione contadina italiana

Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale

Etichetta pulita



MODALITÀ D'USO



Focaccia



Grissini



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980433

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Semi

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape

INFO

Claims

Farine poco raffinate

Con semi e fiocchi tipici della tradizione contadina italiana

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale
Etichetta pulita

Dettagli

Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farine poco raffinate, arricchita di semi di sesamo e girasole e di fiocchi di farro e avena. È un mix "clean label" (etichetta pulita), ideale per la realizzazione di pane e panificati rustici e ricchi di gusto. Scegliere Gran Rustico consente di realizzare panificati ricchi di sapori tipici della tradizione contadina italiana, che ben si coniugano con le esigenze dei clienti attenti a seguire una dieta equilibrata e ricca di nutrienti.

Descrizione

preparato per la produzione di pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.

Denominazione

semilavorato per pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.

Modalità d'uso

GRAN RUSTICO_____ kg 10

acqua_____ kg 5

lievito_____ g 300

temperatura della pasta: 26-27°C

tempo d'impasto: 4 min in 1° velocità

8-10 min in 2° velocità (spirale)

puntatura: 15-20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 70 a 500 g

lievitazione: 50-60 minuti a 28-30°C con umidità rel. 70-80 %

cottura:

20 minuti a 220-230°C per pezzature da 70 g

50 minuti a 220-230°C per pezzature da 500 g

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.



**Extraordinary
made simple.**