GRAN RUSTICO NUCLEO

50%

PANIFICAZIONE GRAN RUSTICO

Preparato per pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.
Valorizza la cultura della panificazione "mediterranea", riscoprendo il gusto e l'artigianalità del pane fatto come una volta, senza perdere di vista le esigenze dei consumatori attenti al proprio benessere.
La variante concentrata al 50% libera la fantasia dell'artigiano nel caratterizzare l'impasto con l'aggiunta di farine a piacere.
Scopri anche la variante concentrata al 30% o se preferisci il mix completo facile e veloce da utilizzare.



MODALITÀ D'USO

Focaccia

Grissini

Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080082

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Semi

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape

INFO

Claims
Con farina di grano integrale farro e avena,Contiene semi di sesamo e girasole,Ricco di fibre proteine vitamine e minerali

Dettagli
Preparato per pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.Valorizza la cultura della panificazione "mediterranea", riscoprendo il gusto e l'artigianalità del pane fatto come una volta, senza perdere di vista le esigenze dei consumatori attenti al proprio benessere.
La variante concentrata al 50% libera la fantasia dell'artigiano nel caratterizzare l'impasto con l'aggiunta di farine a piacere.
Scopri anche la variante concentrata al 30% o se preferisci il mix completo facile e veloce da utilizzare.

Descrizione
nucleo concentrato al 50% 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 NUCLEO 50%_ kg 5
farina (1)_____ kg 5
acqua_____ kg 5.5
lievito_____ g 300
(1) con ottime caratteristiche di panificabilità.
numero di base 70
temperatura della pasta: 26-27°C
tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti 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.
Il pane prodotto con GRAN RUSTICO NUCLEO 50% utilizzando la ricetta sopra indicata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di tipo integrale con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena", seguita dall'elenco degli ingredienti: "Farina di GRANO TENERO integrale, acqua, semi di girasole (12%), fiocchi di FARRO (4%) ed AVENA (4%), semi di SESAMO (4%), lievito, sale".