

# CEREAL PLUS 50%

PANIFICAZIONE

CEREAL PLUS

Preparato per la realizzazione di pane multicereali, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Grazie alla combinazione di farine integrali e semi, arricchisce la dieta di sostanze nutrienti e preziose per l'organismo, in linea con gli ultimi trend di mercato. Facile da utilizzare per risultati garantiti nel tempo senza rinunciare alla tipicità di un pane artigianale. Concentrato al 50% consente di personalizzare l'impasto con l'aggiunta di farine e ingredienti in grado di incontrare i gusti dei palati più esigenti.



## MODALITÀ D'USO



Pane



Grissini



Biscotti

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080102

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Semi

Cross contaminazioni



Latte



Senape



Lupino

## INFO

### Claims

Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale, Ricco di fibre oli polinsaturi e minerali

### Dettagli

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Preparato per la realizzazione di pane multicereali, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Grazie alla combinazione di farine integrali e semi, arricchisce la dieta di sostanze nutrienti e preziose per l'organismo, in linea con gli ultimi trend di mercato. Facile da utilizzare per risultati garantiti nel tempo senza rinunciare alla tipicità di un pane artigianale. Concentrato al 50% consente di personalizzare l'impasto con l'aggiunta di farine e ingredienti in grado di incontrare i gusti dei palati più esigenti.

### **Descrizione**

preparato concentrato per pane multicereali e multisemi.

### **Denominazione**

semilavorato per la produzione di pane ai cereali ed ai semi (frumento, segale, mais, avena, miglio, orzo, soia, sesamo, lino).

### **Modalità d'uso**

CEREAL PLUS 50% \_\_\_\_\_ 5 kg

farina di frumento (1) \_\_\_\_\_ 5 kg

acqua \_\_\_\_\_ 5.5 kg

olio di oliva \_\_\_\_\_ 400 g

lievito \_\_\_\_\_ 300 g

(1) con ottime caratteristiche di panificabilità

temperatura della pasta: 26-27°C

tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

puntatura: 15/20 minuti a 22-24°C

formellatura: pezzi da 70 a 500 g

lievitazione: 45/50 minuti a 28-30°C

con umidità relativa del 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 prodotti realizzati con la ricetta fornita possono fregiarsi dei claim fonte di fibre e fonte di proteine (Reg. UE 1924/2006)



Extraordinary  
made simple.