MULTIGRAIN FIT

PANIFICAZIONE MULTIGRAIN FIT

Preparato per la realizzazione di pane multicereali e multisemi, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Leggero e digeribile 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

Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080103

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi



Lupino

INFO

Claims
Con farina di segale ed orzo integrali oltre a miglio semi di zucca lino e girasole,Ricco di acidi grassi polinsaturi essenziali tra cui omega 3,Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale

Dettagli
Preparato per la realizzazione di pane multicereali e multisemi, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Leggero e digeribile 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 al 50 % per pane multicereali e multisemi.

Denominazione
semilavorato per la produzione di pane con cereali (segale, orzo, frumento) e semi (zucca, girasole, lino e miglio).

Modalità d'uso
MULTIGRAIN FIT_____ 5 kg
farina_____ 5 kg
acqua_____ 5 kg
lievito_____ 300 g
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: 50/60 minuti a 28-30°C, con umidita' relativa del 70/80%
cottura:
20/25 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)