GRAN ZUCCA

PANIFICAZIONE ALTRI MIX PER PANE

Preparato in polvere per la produzione di soffice e delizioso pane bianco alla zucca arricchito da croccanti e saporiti semi di zucca. Può essere utilizzato anche per creare focacce ed originali snack salati.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

Senape

Semi

INFO

Descrizione
preparato in polvere per la produzione di pane alla zucca ed ai semi di zucca.

Denominazione
semilavorato per pane alla zucca ed ai semi di zucca.

Modalità d'uso
GRAN ZUCCA_____ kg 10
acqua_____ kg 4.5-5
lievito_____ kg 0.4
numero di base 70
tempo d'impasto: 15 minuti circa (impastatrici a spirale)
temperatura della pasta: 26-27°C
puntatura: 10-15 minuti a 22-24°C
formellatura: pezzi da 70 a 400 g
lievitazione: 40-50 minuti a 28-30°C
con umidità rel. 70-80 %
cottura: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da 70 g
40 minuti a 210-220°C per pezzature da 400 g
NUMERO BASE: il numero base 70 facilita la determinazione dellla temperatura che deve avere l'acqua per ottenere circa 26-27°C nell'impasto finale.
ESEMPIO: con una temperatura ambiente di 22°C e con la farina a 20°C si sottraggono dal numero base 70 sia 22 che 20, ottenendo 28 che rappresenta la temperatura che dovrà avere l'acqua d'impasto.
IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.
LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 % per 40-50 minuti.
COTTURA: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400.
Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugarsi bene.

AVVERTENZA: i tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.
Il pane ottenuto con GRAN ZUCCA secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di tipo 00 con zucca e semi di zucca. Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 00, zucca (16 %), semi di zucca decorticati (16 %), acqua, lievito, glutine di FRUMENTO , sale, pasta acida essiccata di GRANO da fermentazione naturale".