

# GRANSEGALE

PANIFICAZIONE

ALTRI MIX PER PANE

## Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farina di segale per la realizzazione di pane e panificati dal colore scuro. È un mix "clean label" (etichetta pulita) e contiene pasta acida essiccata da fermentazione naturale e fiocchi di segale maltati per un gusto e una consistenza più ricchi.

Con fiocchi di segale maltati

Con pasta acida essiccata

Etichetta pulita



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080091

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi



Lupino

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Vantaggi**

Mix completo

## **Claims**

Con fiocchi di segale maltati

Con pasta acida essiccata

Etichetta pulita

## **Dettagli**

### **Nuova ricetta!**

Miscela completa a base di farina di segale per la realizzazione di pane e panificati dal colore scuro.

È un mix "*clean label*" (etichetta pulita) e contiene pasta acida essiccata da fermentazione naturale e fiocchi di segale maltati per un gusto e una consistenza più ricchi.

## **Descrizione**

preparato per pane di segale.

## **Denominazione**

semilavorato per pane di segale

## **Modalità d'uso**

GRANSEGALE \_\_\_\_\_ 10 kg

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

acqua \_\_\_\_\_ 6-6.5 kg

tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

temperatura della pasta 26-27°C

puntatura: 20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 200 g circa

lievitazione: 50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

cottura: 40-50 minuti a 220°C

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene informando non al massimo della lievitazione.



**Extraordinary  
made simple.**