

INTEGRAL

PANIFICAZIONE ALTRI MIX PER PANE

Eccezionale mix completo ideale per la produzione di pane e focacce integrali alla segale con germe di grano, un componente del chicco ricco di importanti vitamine necessarie per il nostro benessere.



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 01080400

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

INFO

Descrizione

preparato completo in polvere per la produzione di pane e focacce integrali alla segale con germe di grano.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane e focacce integrali alla segale con germe di grano.

Modalità d'uso

PANE

INTEGRAL_____ kg 10

acqua_____ kg 6-6.5

lievito_____ kg 0.4

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

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°C 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.

FOCACCIA

INTEGRAL_____ kg 10

acqua_____ kg 6-6.5

olio d'oliva_____ kg 0.5

lievito_____ kg 0.4

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti circa e comunque fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1-1.2 per teglie da cm 40*60) direttamente sulle teglie già oliate, per 15-20 minuti a 22-24°C. Schiacciare la pasta uniformemente sulla teglia e porre a lievitare in stufa a 30°C con umidità relativa dell'80% circa. Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, sale e decorare a piacere con rosmarino. Cuocere a 230°C per 25-30 minuti.

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 INTEGRAL secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di tipo integrale con segale integrale e germe di grano. Ingredienti: farina di GRANO TENERO integrale, acqua, farina di SEGALE integrale (12 %), germe di GRANO (4,8 %), lievito, sale, pasta acida di GRANO essiccata da fermentazione naturale".

La focaccia ottenuta con INTEGRAL secondo la ricetta riportata può essere posta in vendita con la dicitura: "Focaccia integrale alla segale con germe di grano. Ingredienti: farina di GRANO TENERO integrale, acqua, olio d'oliva, farina di SEGALE integrale (10 %), germe di GRANO (4 %), lievito, sale, pasta acida di GRANO essiccata da fermentazione naturale, rosmarino".



Extraordinary
made simple.