IRCA PUMPERNICKEL

50%

PANIFICAZIONE ALTRI MIX PER PANE

Mix al 50%, di facile e rapido impiego, ideale per realizzare pane ai cereali dal colore scuro e intenso, con un perfetto equilibrio tra volume e peso ed una particolare nota acidula che ben si accosta al profumo delle pregiate spezie impiegate ed alla farina di segale integrale.



MODALITÀ D'USO

Pane

Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080420

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni


Cereali


Anidride

Cross contaminazioni


Soia


Latte


Senape


Semi

INFO

Descrizione
preparato concentrato al 50 % per la produzione di prodotti da forno ai cereali

Denominazione
semilavorato per la produzione di prodotti da forno ai cereali

Modalità d'uso
IRCA PUMPERNIKEL 50%_____ 5000 g
farina_____ 5000 g
acqua_____ 5500 g
lievito_____ 250 g
tempo di impasto: 2-3 minuti a bassa velocità
6-8 minuti ad alta velocità
temperatura della pasta: 25-26°C
puntatura: 10/15 minuti
formellatura: pezzi da 550 g per un pane da 450 g
lievitazione: 35/40 minuti
cottura: 40/45 minuti a 2320-230°C con vapore