

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

Allergeni



Cereali

SO₂ Anidride

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

INFO

Descrizione

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.