

PAN DEL BORGO

PANIFICAZIONE ALTRI MIX PER PANE

Mix completo per la produzione di pane ai cereali (semola di grano duro, avena, orzo, germe di grano) e latte. La sua composizione a base di ingredienti tipici della tradizione mediterranea consente la preparazione di gustosissimo pane dalla consistenza estremamente leggera, caratterizzato da un gusto ed un profumo invitanti, una crosta particolarmente friabile ed una eccezionale morbidezza, che si mantiene anche per lungo tempo.



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 01070465

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi

INFO

Descrizione

preparato completo per la produzione di pane alla semola di grano duro, avena, orzo, germe di grano e latte.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane ai cereali (grano duro, avena, orzo, germe di grano) e latte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

PAN DEL BORGO kg 10

Acqua Kg 5.5 - 5.7

Lievito g 300

Olio d'oliva g 400

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8 minuti in 2° velocità

Temperatura della pasta: 26-27 °C

Puntatura: 10-15 minuti a 22-24 °C

Spezzatura: pezzi da g 80 a g 100

Formellatura: arrotolare a filoncino

2° Puntatura: 10 minuti

Stampatura: a piacere con stampi decorativi

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C

con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 20 minuti a 220-230 °C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 12 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.

FORMELLATURA: arrotolare formando dei filoncini.

2° PUNTATURA: lasciar riposare 10 minuti i filoncini prima di imprimerli con stampi decorativi.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti. Se si desidera un prodotto più rustico porlo invece a lievitare su assi abbondantemente infarinate.

COTTURA ? 20 minuti a 220-230 °C. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

AVVERTENZA: i tempi di impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.

Il pane ottenuto con PAN DEL BORGO secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: ?PANE AI CEREALI (SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, AVENA, ORZO, GERME DI GRANO) E LATTE.? Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 0, semola rimacinata di GRANO DURO (22%), LATTE (12.5%), olio d'oliva, lievito, farina di AVENA (2.5%), farina di ORZO (2%), sale, germe di GRANO (0.5%).



Extraordinary
made simple.