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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070465

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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%).