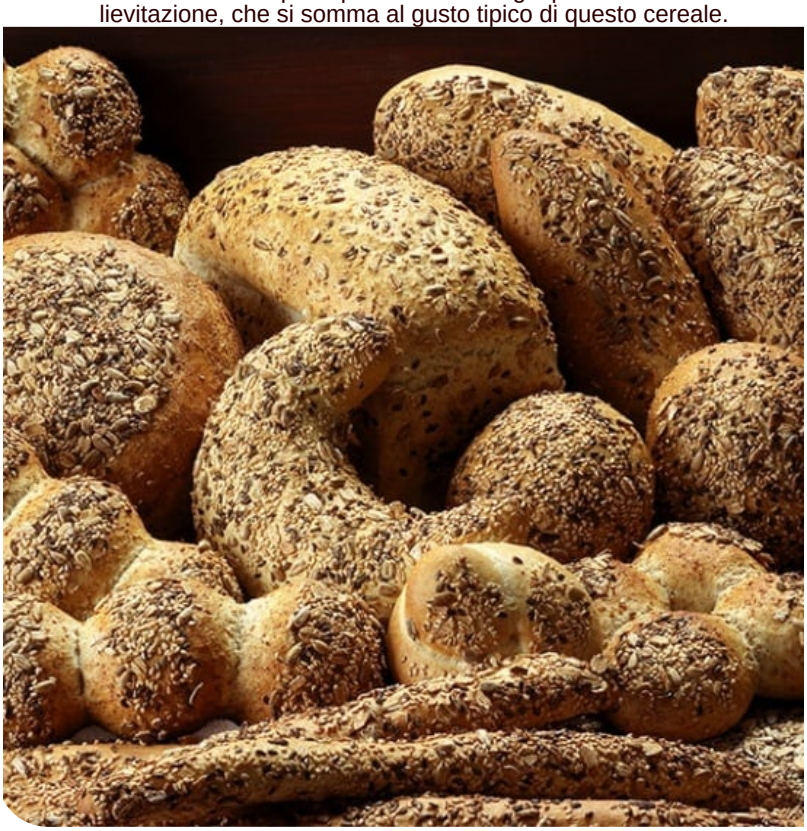
PAN DI FARRO

PANIFICAZIONE ALTRI MIX PER PANE

Preparato naturale a base di farro in semola e granella, arricchito dall'aggiunta di pasta acida da fermentazione naturale. Ideale per la realizzazione di pane al farro di eccezionale qualità e dall'aspetto invitante ed appetitoso. La pasta acida aggiunta apporta ai prodotti finiti l'aroma caratteristico del pane prodotto con lunghi processi di lievitazione, che si somma al gusto tipico di questo cereale.



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 01080406

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereali

Cross contaminazioni

Soia

Latte

Senape

Semi

INFO

Descrizione
preparato completo per la produzione di pane al farro.

Denominazione
semilavorato per la produzione di pane al farro.

Modalità d'uso
PAN DI FARRO kg 10
Acqua kg 5.5 - 6.0
Lievito g 300
Tempo d?impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità
TEMPERATURA DELLA PASTA: 26-27°C
PUNTATURA: 15-20 minuti a 22-24°C
FORMELLATURA: pezzi da g 70 a g 400
LIEVITAZIONE: 50-60 minuti a 28-30°Ccon umidità relativa del 70-80%
COTTURA: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400
IMPASTO : il tempo d?impasto di 12-14 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 20 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 % per 50-60 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 asciugare bene.
AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.
Il pane ottenuto con PAN DI FARRO secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura "Pane di tipo 0 al farro" seguita dalla lista degli ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 0, FARRO integrale (19.5%), acqua, lievito, pasta acida di GRANO TENERO , sale.