

# LE SPIGHE

PANIFICAZIONE

LE SPIGHE

Mix ideato per la preparazione con metodo diretto di uno squisito e profumato pane a base di antichi cereali integrali della famiglia del frumento quali il grano saraceno ed il farro e con l'aggiunta di sesamo, semola di grano duro e lievito naturale in polvere.



## 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 01080448

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Semi

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape

## INFO

### Descrizione

preparato completo per la produzione di pane ai cereali integrali (grano saraceno, farro e frumento).

### Denominazione

semilavorato per la produzione di pane grano saraceno, farro e frumento integrali.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Modalità d'uso**

LE SPIGHE kg 10

Acqua kg 5.5 - 5.8

Lievito g 300

E' possibile, se desiderato, aggiungere g 400 di olio d'oliva per ottenere un pane più saporito.

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27 °C

Puntatura: 5-10 minuti a 22-24 °C

Spezzatura: pezzi da g 80-100

Formellatura: arrotolare a filoncino

2° Puntatura: 10 minuti

Stampatura: con appositi stampi

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C

con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 18-20 minuti a 220-230 °C

**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 5-10 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 gli appositi stampi decorativi.

**LIEVITAZIONE:** porre in cella di lievitazione a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti su assi abbondantemente infarinate.

**COTTURA :** 18-20 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.



**Extraordinary  
made simple.**