PANE & LATTE

PANIFICAZIONE PANE & LATTE

Mix concentrato al 50%, ideale la produzione di pane al latte. Caratterizzato dall'impiego facile e rapido, permette di produrre pane o panini al latte, eventualmente arricchiti da gocce di cioccolato, ma anche trecce, pane in cassetta per tartine, toast e sandwich, pane per hamburger e hot-dog, focaccine dolci e salate. Grazie ad una sapiente formulazione, unita all'impiego di ingredienti selezionati, i prodotti finiti si distinguono per gusto e profumo delicati e per un aspetto invitante, caratterizzato da un'estrema duratura e sofficità, una crosta sottile e morbida ed una mollica chiara con alveolatura fitta e regolare.



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 01080418

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi

INFO

Descrizione
preparato concentrato al 50% per la produzione di PANE AL LATTE.

Denominazione
semilavorato per pane al latte.

Modalità d'uso
PANINI, FOCACCINE, PANE PER HOT-DOG E HAMBURGER
PANE & LATTE 50%_____ 5 kg
farina_____ 5 kg
acqua_____ 4.5 kg
lievito di birra_____ 300 g
La quantità d'acqua deve essere regolata in base alla qualità della farina utilizzata.
IMPASTO - impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (4 minuti in 1° velocità + 8-10 minuti in 2° velocità; impastatrice a spirale; temperatura della pasta 25-26°C).
PUNTATURA - lasciare riposare l?impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.
SPEZZATURA - tranciare in pezzi da 50 grammi.
FORMELLATURA - arrotolare, appiattire leggermente e sistemare su teglie o negli appositi stampi.
LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%.
COTTURA - cuocere a 220-230°C per 8-10 minuti circa. Prima di infornare si consiglia di dare ai panini un gradevole aspetto lucido pennellandoli con uovo; pennellare le focaccine con olio d?oliva. Per il pane per hot dog e hamburger è necessario infornare dando umidità.
Il pane ottenuto con PANE & LATTE secondo la ricetta sopra riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "pane al latte" seguita dall'elenco degli ingredienti: "farina di GRANO TENERO tipo OO, LATTE intero (35%), grasso vegetale (palma), zucchero, lievito, sale, destrosio, emulsionante: E472e" (D.P.R. 30 novembre 1998,n°502).
Informazioni dettagliate per altre ricette sono riportate sul sito internet www.irca.eu