

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 durata e sofficità, una crosta sottile e morbida ed una mollica chiara con alveolatura fitta e regolare.



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 01080418

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



**Extraordinary
made simple.**