

PAT-DOR

PANIFICAZIONE PAT-DOR

Mix in polvere di facile e rapido impiego, perfetto per la preparazione di focaccia e pane ai fiocchi di patate. Grazie alle proprietà della patata, i prodotti finiti si mantengono morbidi e fragranti anche per alcuni giorni.



MODALITÀ D'USO

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080095

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Senape



Semi

SO₂

Anidride

INFO

Descrizione

preparato in polvere per la preparazione di focaccia e pane ai fiocchi di patate.

Denominazione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semilavorato per pane ai fiocchi di patate.

Modalità d'uso

FOCACCIA DI PATATA

PAT DOR_____ kg 10

acqua_____ kg 5.5-6

lievito_____ g 300

olio d'oliva_____ g 400

Tempo d'impasto : 4 minuti in 1° velocità

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

Temperatura della pasta: 26-27°C

Prima puntatura: 15 minuti a 24°C

Seconda puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Lievitazione: 40 minuti a 28-30°C con umidità relativa 80%

Cottura: 30-35 minuti a 230°C

PANE-FILONI-PANCARRE'-TARTINE

PAT DOR_____ kg 8

acqua_____ kg 5.5-6

farina "forte"_____ kg 2

lievito_____ g 300

olio d'oliva_____ g 400

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

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

Puntatura: 10-15 minuti a 24°C

Spezzatura: pezzi da g 300 oppure da g 70

Formellatura

Lievitazione: 40-50 minuti

Cottura: 40 minuti a 220°C per pezzatura da g 300 20 minuti a 220°C per pezzatura da g 70

I procedimenti dettagliati ed altre ricette possono essere scaricate dal sito internet www.irca.net.

Il pane ottenuto con PAT D'OR deve essere posto in vendita con le seguenti diciture (D.P.R.30.11.1998): "Pane ai fiocchi di patate

Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 00, fiocchi di patate (20%), LATTE , acqua, olio d'oliva, lievito, sale, zucchero".



Extraordinary
made simple.