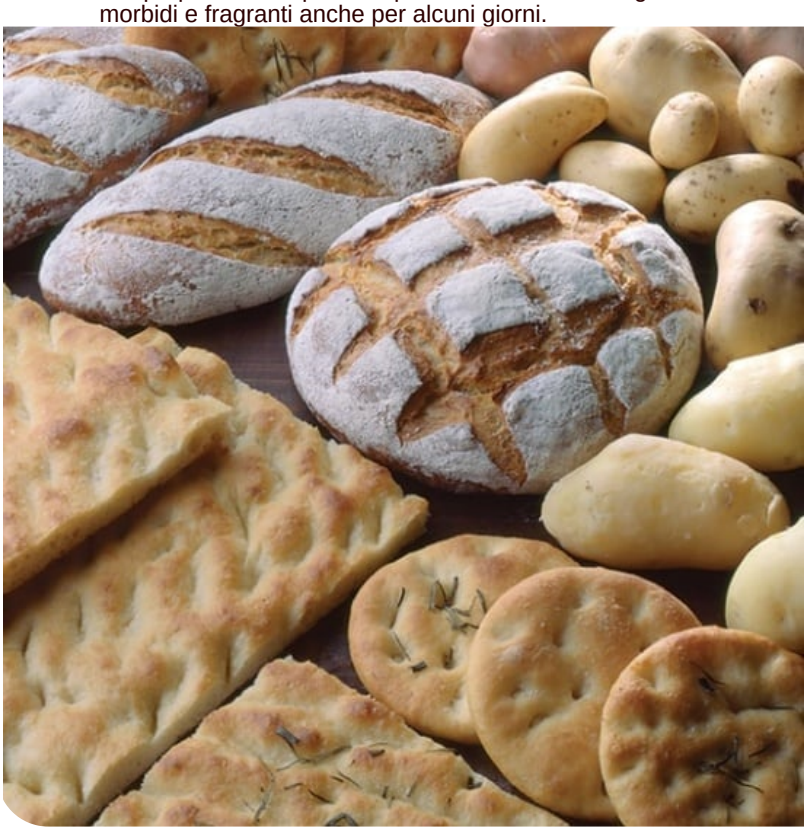
PAT-DOR

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

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 01080095

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Cereali

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

Cross contaminazioni

Soia

Senape

Semi

Anidride

INFO

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

Denominazione
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".