

CIABATTA NUCLEO

PANIFICAZIONE

ALTRI MIX PER PANE

Preparato concentrato ideale per realizzare, nel pieno rispetto della tradizione, le classiche ciabatte italiane, un tipo di pane dall'aspetto rustico e con un gusto ed un profumo unici.



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 01080096

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

INFO

Descrizione

preparato concentrato per la produzione del pane tipico italiano denominato "ciabatta".

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane.

Modalità d'uso

farina tipo 0 _____ kg 10

CIABATTA NUCLEO _____ kg 1

acqua _____ kg 7-7.5

lievito _____ g 150

Temperatura della pasta 24°C

Tempo di impasto: 4 minuti a velocità lenta

10-12 minuti a velocità veloce

Riposo impasto in contenitore plastico

unto con olio d'oliva: 50-60 minuti

Spezzatura su tavolo infarinato: pezzi da 300-400 g

Lievitazione: 45-60 minuti

Capovolgere le forme di pasta, allungarle leggermente

e schiacciarle con le punte delle dita

Cottura: 28-30 minuti con vapore a 220-230°C

Informazione più dettagliate sulle modalità d'impiego si trovano su ogni confezione e sul depliant illustrativo.



Extraordinary
made simple.