

# L'AUTENTICO

PANIFICAZIONE ALTRI MIX PER PANE

Mix completo a base di farine poco raffinate di origine esclusivamente italiana per la realizzazione di pane buono e fragrante, fatto come una volta.

Il germe di grano, fonte privilegiata di fibre, rende gli impasti ricchi di gusto e a maggiore contenuto di nutrienti.

Contiene farina integrale Tumminia macinata a pietra, uno dei più antichi grani della tradizione agricola siciliana.

Le note profumate di piante aromatiche e la presenza di pasta acida essiccata da fermentazione naturale, conferiscono ai prodotti finali il gusto caratteristico e autentico della tradizione.

- Solo con farine italiane poco raffinate
- Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale
- Con semi e germe di grano
- Con farina integrale Tumminia
- Alto contenuto di fibre e nutrienti
- Per impasti più lavorabili e digeribili



## MODALITÀ D'USO



Pane

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080003

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## INFO

### Vantaggi

- Alto contenuto di fibre e nutrienti
- Impasti più lavorabili e digeribili

### Claims

- Solo con farine italiane poco raffinate
- Con pasta acida
- Con semi e germe di grano

### Dettagli

Mix completo a base di farine poco raffinate di origine esclusivamente italiana per la realizzazione di pane buono e fragrante, fatto come una volta.

Il germe di grano, fonte privilegiata di fibre, rende gli impasti ricchi di gusto e a maggiore contenuto di nutrienti. Contiene farina integrale Tumminia macinata a pietra, uno dei più antichi grani della tradizione agricola siciliana. Le note profumate di piante aromatiche e la presenza di pasta acida essiccata da fermentazione naturale, conferiscono ai prodotti finali il gusto caratteristico e autentico della tradizione.

### Descrizione

preparato per la produzione di pane con farina di grano tenero tipo 2 e farina integrale di grano duro Tumminia. I cereali impiegati per la produzione delle farine presenti nel prodotto sono coltivati in Italia

### Denominazione

semilavorato per la produzione di pane con farina di tipo 2.

### Modalità d'uso

L'Autentico \_\_\_\_\_ kg 5

Acqua \_\_\_\_\_ kg 3,250

Lievito \_\_\_\_\_ g 150

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

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

Puntatura 20-30 minuti a 22-24°C

Riposo 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione 45-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

Cottura 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500

IMPASTO iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA mettere la pasta in un mastello leggermente unto con olio di oliva o spolverato con farina coprirlo e lasciar puntare per 20-30 minuti a temperatura ambiente (22-24°C)

SPEZZATURA spezzare della dimensione desiderata

PREFORMA arrotolare realizzando la preforma

RIPOSO lasciare riposare per 10 minuti

FORMATURA formare come desiderate filoncini baguette palline ecc



Extraordinary  
made simple.