

PANRUSTICO

PANIFICAZIONE

PANIFICAZIONE - FARINE

Miscela pronta di farine di segale e orzo maltato per una deliziosa crosta croccante e saporita. Contiene semi di girasole, sesamo e lino, fiocchi di avena e orzo e pasta acida essiccata da fermentazione naturale.

È un mix "clean label" (etichetta pulita), ideale per la preparazione di panificati rustici e dal colore scuro.

Etichetta pulita

Con pasta acida / lievito naturale

Contiene semi di girasole, sesamo e lino e fiocchi di avena e orzo

Con farina di orzo maltato, per una crosta più croccante e saporita



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane per hamburger

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Semi

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Lupino

INFO

Vantaggi

Ideale per panificati rustici e dal colore scuro

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Mix completo

Claims

Etichetta pulita

Con pasta acida / lievito naturale

Contiene semi di girasole, sesamo e lino e fiocchi di avena e orzo

Con farina di orzo maltato, per una crosta più croccante e saporita

Dettagli

Miscela pronta di farine di segale e orzo maltato per una deliziosa crosta croccante e saporita.

Contiene semi di girasole, sesamo e lino, fiocchi di avena e orzo e pasta acida essiccata da fermentazione naturale.

È un mix "clean label" (etichetta pulita), ideale per la preparazione di panificati rustici e dal colore scuro.

Descrizione

preparato per la produzione di pane con semi di lino, girasole e sesamo, fiocchi di avena ed orzo.

Denominazione

semilavorato per pane con semi di lino, girasole e sesamo, fiocchi di avena ed orzo.

Modalità d'uso

PANRUSTICO_____ kg 10

acqua_____ kg 5

lievito_____ g 300

temperatura della pasta: 26-27°C

tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (spirale)

puntatura: 15-20 minuti a 26-27°C

spezzatura: pezzi da 70 a 500 g

lievitazione: 45-50 minuti a 28-30°C con umidità rel. 70-80 %

cottura:

20 minuti a 220-230°C per pezzature da 70 g

50 minuti a 220-230°C per pezzature da 500 g

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

Informazioni più dettagliate sono riportate sulla confezione e sul depliant illustrativo.



Extraordinary
made simple.