

# KORN FIT

PANIFICAZIONE

KORN FIT

Mix con **nuova formulazione clean label** completo per la realizzazione di pane integrale a base di semi di girasole, segale, lino, soia, mais ed orzo.

Il prodotto finito si caratterizza per gusto e profumo intensi e per un aspetto bruno scuro, ben lievitato, ricco di semi e cereali, con crosta croccante ed interno soffice.

- Clean label



## MODALITÀ D'USO



Pane

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980802

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta



Senape



Semi

## INFO

Claims

- Clean label

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Dettagli

Mix con **nuova formulazione clean label** completo per la realizzazione di pane integrale a base di semi di girasole, segale, lino, soia, mais ed orzo.

Il prodotto finito si caratterizza per gusto e profumo intensi e per un aspetto bruno scuro, ben lievitato, ricco di semi e cereali, con crosta croccante ed interno soffice.

## Descrizione

preparato per pane con girasole, segale, lino, soia, mais, orzo.

## Denominazione

semilavorato per pane di tipo 00 con girasole, segale, lino, soia, mais, orzo.

## Modalità d'uso

KORN FIT \_\_\_\_\_ kg 10

acqua \_\_\_\_\_ kg 5.7-5.9

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: 20 minuti circa a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 70 a 500 g

lievitazione: 50-60 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.

I prodotti realizzati con la ricetta fornita possono fregiarsi dei claim fonte di fibre e fonte di proteine (Reg. UE 1924/2006)



Extraordinary  
made simple.