



# GRAN RUSTICO TIPO 2 10

## Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farine poco raffinate di **origine esclusivamente italiana**, arricchita di semi di sesamo e girasole e di fiocchi di farro e avena.

È un mix "clean label" (etichetta pulita), ideale per la realizzazione di pane e panificati rustici e ricchi di gusto.

Scegliere Gran Rustico consente di realizzare panificati ricchi di sapori tipici della tradizione contadina italiana, che ben si coniugano con le esigenze dei clienti attenti a seguire una dieta equilibrata e ricca di nutrienti.

## DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980182

CLAIM

Farine poco raffinate di origine esclusivamente italiana

Con semi e fiocchi tipici della tradizione contadina italiana

Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale

Etichetta pulita

## MODALITÀ D'USO

GRAN RUSTICO \_\_\_\_\_ 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 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

## ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

### ALLERGENI



### CONTAMINAZIONI



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.

## **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per pane di tipo 2 con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.