



PANRUSTICO 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980222

CLAIM

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

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:

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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.

DENOMINAZIONE TECNICA

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