



LE SPIGHE 10

Mix ideato per la preparazione con metodo diretto di uno squisito e profumato pane a base di antichi cereali integrali della famiglia del frumento quali il grano saraceno ed il farro e con l'aggiunta di sesamo, semola di grano duro e lievito naturale in polvere.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080448

CLAIM

MODALITÀ D'USO

LE SPIGHE kg 10
Acqua kg 5.5 - 5.8
Lievito g 300

E' possibile, se desiderato, aggiungere g 400 di olio d'oliva per ottenere un pane più saporito.

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (impastatrici a spirale)
Temperatura della pasta: 26-27 °C
Puntatura: 5-10 minuti a 22-24 °C
Spezzatura: pezzi da g 80-100
Formellatura: arrotolare a filoncino
2° Puntatura: 10 minuti
Stampatura: con appositi stampi
Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C
con umidità relativa del 70-80 %
Cottura: 18-20 minuti a 220-230 °C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 12-14 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; prostrarre

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 5-10 minuti a 22-24 °C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

FORMELLATURA: arrotolare formando dei filoncini.

2° PUNTATURA: lasciar riposare 10 minuti i filoncini prima di imprimerli con gli appositi stampi decorativi.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti su assi abbondantemente infarinate.

COTTURA : 18-20 minuti a 220-230 °C. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

AVVERTENZA: i tempi di impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane grano saraceno, farro e frumento integrali.