



## CEREAL PLUS 50% 10

Preparato per la realizzazione di pane multicereali, che coniuga l'esigenza di un'alimentazione equilibrata e orientata al benessere. Grazie alla combinazione di farine integrali e semi, arricchisce la dieta di sostanze nutrienti e preziose per l'organismo, in linea con gli ultimi trend di mercato. Facile da utilizzare per risultati garantiti nel tempo senza rinunciare alla tipicità di un pane artigianale. Concentrato al 50% consente di personalizzare l'impasto con l'aggiunta di farine e ingredienti in grado di incontrare i gusti dei palati più esigenti.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080102

### CLAIM

Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale  
Ricco di fibre oli polinsaturi e minerali

### MODALITÀ D'USO

CEREAL PLUS 50% \_\_\_\_\_ 5 kg  
farina di frumento (1) \_\_\_\_\_ 5 kg  
acqua \_\_\_\_\_ 5.5 kg  
olio di oliva \_\_\_\_\_ 400 g  
lievito \_\_\_\_\_ 300 g

(1) con ottime caratteristiche di panificabilità

temperatura della pasta: 26-27°C

tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

puntatura: 15/20 minuti a 22-24°C

formellatura: pezzi da 70 a 500 g

lievitazione: 45/50 minuti a 28-30°C

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

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



## DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane ai cereali ed ai semi (frumento, segale, mais, avena, miglio, orzo, soia, sesamo, lino).