GRAN RUSTICO 10

Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farine poco raffinate, 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 01980433

CLAIM

Farine poco raffinate

Con semi e fiocchi tipici della tradizione contadina italiana

Con pasta acida essiccata da fermentazione naturale

Etichetta pulita

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

GRAN RUSTICO_____ kg 10
acqua_____ kg 5
lievito_____ g 300
temperatura della pasta: 26-27°C
tempo d'impasto: 4 min in 1° velocità
8-10 min 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
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 con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.