



GRAN RUSTICO NUCLEO 50% 10

Preparato per pane con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena.
Valorizza la cultura della panificazione "mediterranea", riscoprendo il gusto e l'artigianalità del pane fatto come una volta, senza perdere di vista le esigenze dei consumatori attenti al proprio benessere.

La variante concentrata al 50% libera la fantasia dell'artigiano nel caratterizzare l'impasto con l'aggiunta di farine a piacere.

Scopri anche la variante concentrata al 30% o se preferisci il mix completo facile e veloce da utilizzare.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080082

CLAIM

Con farina di grano integrale farro e avena
Contiene semi di sesamo e girasole
Ricco di fibre proteine vitamine e minerali

MODALITÀ D'USO

GRAN RUSTICO NUCLEO 50%_ kg 5

farina (1)_____ kg 5

acqua_____ kg 5.5

lievito_____ g 300

(1) con ottime caratteristiche di panificabilità.

numero di base 70

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

50 minuti a 220-230°C per pezzature da 500 g

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



riscontrate al momento della produzione.

Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.

Il pane prodotto con GRAN RUSTICO NUCLEO 50% utilizzando la ricetta sopra indicata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di tipo integrale con semi di girasole e sesamo, fiocchi di farro ed avena", seguita dall'elenco degli ingredienti: "Farina di GRANO TENERO integrale, acqua, semi di girasole (12%), fiocchi di FARRO (4%) ed AVENA (4%), semi di SESAMO (4%), lievito, sale".

DENOMINAZIONE TECNICA

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