GRANSOIA NUCLEO 50% 10

Preparato in polvere concentrato al 50%, ideale per la preparazione di pane alla soia. Dal gusto e profumo delicato, con aspetto voluminoso e porosità regolare, questo pane è caratterizzato da mollica bianca e crosta fine di colore dorato. Concentrato al 50% permette di personalizzare l'impasto a piacere, aggiungendo altre farine. Scopri la nostra linea di GRANSOIA, le diverse versioni si adattano alle esigenze dei panificatori, differenziandosi per la proporzione e la granulometria della soia!

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080401

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

GRANSOIA NUCLEO 50% _____ kg 5
farina 00*_____ kg 5
acqua_____ kg 5-6
lievito_____ g 300
* con buone caratteristiche di panificabilità
Tempo d'impasto: 4 miunti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità
Temperatura della pasta: 26-27°C
Puntatura: 15-20 minuti a 22-24°C
Formellatura: pezzi da 70 g a 400 g
Lievitazione: 40-50 minuti a 28-30°C
Cottura: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da 70 g
40 minuti a 200-220°C per pezzature da 400 g
Informazioni più dettagliate sulle modalità d'impiego si trovano su ogni confezione e sul depliant illustrativo.
AVVERTENZA: il pane ottenuto con GRANSOIA NUCLEO 50 % deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane alla soia" seguita dall'elenco degli ingredienti: "Farina di GRANO TENERO tipo 00, acqua, farina di SOIA (15 %) lievito, sale.
(D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pane alla soia.