INTEGRAL 10

Eccezionale mix completo ideale per la produzione di pane e focacce integrali alla segale con germe di grano, un componente del chicco ricco di importanti vitamine necessarie per il nostro benessere.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080400

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

PANE
INTEGRAL_____ kg 10
acqua_____ kg 6-6.5
lievito_____ kg 0.4
tempo d'impasto: 15 minuti circa (impastatrici a spirale)
temperatura della pasta: 26-27°C
puntatura: 10-15 minuti a 22-24°C
formellatura: pezzi da 70 a 400 g
lievitazione: 40-50 minuti a 28-30°C
con umidità rel. 70-80 %
cottura: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da 70 g
40 minuti a 210-220°C per pezzature da 400 g
IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.
LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80°C per 40-50 minuti.
COTTURA: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400.

Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugarsi bene.
FOCACCIA
INTEGRAL_____ kg 10
acqua_____ kg 6-6.5
olio d'oliva_____ kg 0.5
lievito_____ kg 0.4
Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti circa e comunque fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1-1.2 per teglie da cm 40*60) direttamente sulle teglie già oliate, per 15-20 minuti a 22-24°C.
Schiacciare la pasta uniformemente sulla teglia e porre a lievitare in stufa a 30°C con umidità relativa dell'80% circa. Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e decorare a piacere con rosmarino. Cuocere a 230°C per 25-30 minuti.
AVVERTENZA: i tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.
Il pane ottenuto con INTEGRAL secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di tipo integrale con segale integrale e germe di grano. Ingredienti: farina di GRANO TENERO integrale, acqua, farina di SEGALE integrale (12 %), germe di GRANO (4,8 %), lievito, sale, pasta acida di GRANO essiccata da fermentazione naturale".
La focaccia ottenuta con INTEGRAL secondo la ricetta riportata può essere posta in vendita con la dicitura: "Focaccia integrale alla segale con germe di grano. Ingredienti: farina di GRANO TENERO integrale, acqua, olio d'oliva, farina di SEGALE integrale (10 %), germe di GRANO (4 %), lievito, sale, pasta acida di GRANO essiccata da fermentazione naturale, rosmarino".

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane e focacce integrali alla segale con germe di grano.