L'AUTENTICO 10

Mix completo a base di farine poco raffinate di origine esclusivamente italiana per la realizzazione di pane buono e fragrante, fatto come una volta.

Il germe di grano, fonte privilegiata di fibre, rende gli impasti ricchi di gusto e a maggiore contenuto di nutrienti.
Contiene farina integrale Tumminia macinata a pietra, uno dei più antichi grani della tradizione agricola siciliana.
Le note profumate di piante aromatiche e la presenza di pasta acida essiccata da fermentazione naturale, conferiscono ai prodotti finali il gusto caratteristico e autentico della tradizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080003

CLAIM

- Solo con farine italiane poco raffinate

- Con pasta acida

- Con semi e germe di grano

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

L'Autentico_____ kg 5
Acqua_____ kg 3,250
Lievito_____ g 150
Tempi e temperature
Temperatura della pasta 26-27°C
Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (impastatrici a spirale)
Puntatura 20-30 minuti a 22-24°C
Riposo 10 minuti a 22-24°C
Lievitazione 45-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%
Cottura 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500
IMPASTO iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale,

protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
PUNTATURA mettere la pasta in un mastello leggermente unto con olio di oliva o spolverato con farina coprirlo e lasciar puntare per 20-30 minuti a temperatura ambiente (22-24°C)
SPEZZATURA spezzare della dimensione desiderata
PREFORMA arrotolare realizzando la preforma
RIPOSO lasciare riposare per 10 minuti
FORMATURA formare come desiderate filoncini baguette palline ecc

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane con farina di tipo 2.