PANE ARABO ALL'AVENA 10

Mix arricchito da fiocchi di avena che consente la realizzazione, in tempi brevi e con eccellenti e costanti risultati, di questa versione del Pane Arabo, una specialità particolarmente apprezzata per la preparazione di gustosissimi sandwich farciti.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080078

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

PANE ARABO ALL'AVENA_____ kg 10
acqua_____ kg 5
olio d'oliva_____ g 400
lievito_____ g 300
temperatura della pasta: 26-27°C
tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (impast.spirale)
prima puntatura: 30 minuti a 22-24°C
spezzatura: pezzi da 100 g
seconda puntatura: 15 minuti a 22-24°C
cilindratura: spessore 7-8 mm
lievitazione: 15-20 minuti a 35°C circa
con umidità relativa del 70-80%
cottura: 6 minuti circa a 280°C
I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.
Informazioni più dettagliate sono riportate sulla confezione e sul depliant illustrativo.
Il pane ottenuto con PANE ARABO ALL'AVENA deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane arabo ai fiocchi d'avena con olio d'oliva", seguita dall'elenco degli ingredienti: "farina di GRANO TENERO tipo 00, acqua, AVENA (11 %), olio d'oliva, lievito, sale, farina di CEREALI MALTATI , alfa amilasi, agente di trattamento della farina acido

ascorbico".
N.B.: ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n°109, art.7, gli ingredienti alfa amilasi ed acido ascorbico possono anche non essere dichiarati.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la preparazione di pane ai fiocchi d'avena.